TRAITÉ DES ODEURS,

SUITE

DU TRAITÉ

DE LA DISTILLATION.

Par M. DEJEAN, Distillateur.



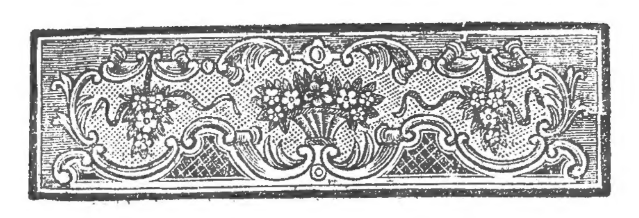
A PARIS,

Chez { NYON, à l'Occasion. GUILLYN, au Lys d'or, SAUGRAIN, Jeune, à la Fleur de Lys d'or, } Quai des Augustins, du côté du Pont St. Michel.

M. DCCLXIV.

Avec Approbation, & Privilége du Roi.

1 5 cm



A MADAME LA COMTESSE DE COESLIN.

MADAME,

L'OURAGE que je prens la liberté de vous présenter, est une suite des principes de la Distillation, que je fis imprimer ces années dernieres, Traité assez complet: il étoit utile, & à ce titre il fut farablement reçu du Public. A ce titre aussi,

MADAME, il est moins indigne de la protection que vous daignez accorder à tous les arts qui sont revêtus de ce caractere.

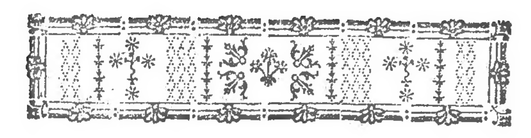
Je me sers, MADAME, de la recommandation de votre illustre Nom, vous me l'avez permise sans savoir peut-être toute l'étendue de votre bonté.

Ce Livre, MADAME, ira sous l'étendart de la noblesse & de la beauté; voilà vos bienfaits, j'en sens tout le prix, & j'en ai toute la plus vive reconnoissance.

Je suis auec le plus profond respect,

MADAME,

Votre très humble & très obéissant Serviteur,
DEJEAN.



PRÉFACE.

JE n'ai point à m'excuſer ici de nouveau ſur les défauts du ſtyle qui pourroient ſe trouver dans cet Ouvrage. L'accueil favorable que le Public a bien voulu faire à mon *Traité raiſonné de la Diſtillation*, me raſure pleinement ; je vois avec plaiſir que le Lecteur judicieux n'exige d'un Artiſte, ni l'élégance, ni la pureté de la diction, & que, dans un Livre qui a pour objet d'établir des principes & une maniere certaine d'opérer, il ſe contente de la vérité des choſes expoſées, & de l'emploi des termes convenables. Juſteſſe & clarté ; voilà ce qu'on eſt en droit d'exiger : je crois à cet égard n'avoir aucun reproche à craindre.

Je m'en ferois un bien plus grand, ſi, parmi les recettes pro-

pres à entretenir la beauté, j'en avois inféré qu'elques-unes qui fussent de nature à altérer la santé, ce bien mille fois plus précieux, sans lequel le premier ne peut subsister. Je n'ai encore rien à craindre de ce côté.

Il ne seroit peut-être pas hors de propos, de faire voire que l'usage de tout ce qui entretient la propreté du corps, ne se réduit pas au pur agrément, & qu'il en résulte un effet salubre ; mais je laisse à une plume plus habile le soin de traiter cette matiere. Ce n'est point de la perfection de l'art dans son objet que j'ai à rendre compte, mais du plus ou moins de perfection qui regne dans la maniere dont j'ai exposé les principes de ce même art. A quoi je puis ajouter que la conduite tenue généralement, prouve que l'on suppose un accord réel entre le soin de sa personne & la conservation de sa santé : c'est de quoi les Parfumeurs sur-tout, pour lesquels est

fait cet Ouvrage, n'ont pas besoin d'être convaincus.

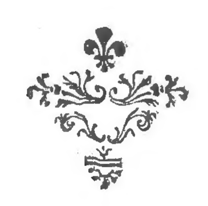
Ils ne sont cependant pas les seuls auxquels il puisse servir de guide. Je me suis attaché particuliérement à être clair & exact au point qu'il ne fût pas des Particulier qui ne se trouvât en état de se passer de leur ministere, en pratiquant exactement ce que j'indique.

La chose devient encore plus facile, au moien du détail où je suis entré, dans mon premier Traité, sur la Distillation en général, sur la Distillation en particulier, sur les alambics & sur leurs différentes constructions, sur les Fourneaux, sur les accidents qui peuvent arriver en distillant, sur la façon d'y remédier &c. Il faut cependant convenir qu'il restera toujours du côté de l'Artiste & la surreté dans l'opération, & ce tacte que l'expérience seule peut donner.

Au reste j'ose avancer qu'on ne peut trouver rassemblé un plus

grand nombre de préparation cosmétique : celui des articles contenues dans la table des matieres en offre une preuve frappante.

Qant à l'ordre que j'ai suivi, je ne dirai rien autre chose, sinon que je n'en ai suivi aucun, & que je me suis contenté de mettre ensemble les matieres semblables. On sent aisément qu'un Ouvrage où chaque objet se trouve isolé, sans aucun rapport avec ce qui suit, ni avec ce qui précéde, n'est guere susceptible d'une distribution méthodique.



APPROBATION.

du Censeur Royal.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Ouvrage qui a pour titre : *Traité des Odeurs.* Cette Compilation de recettes pourra satisfaire les curieux, qui ne connoissent, ou n'ont pas en leur disposition une multitude d'écrits de pareille espece, dont celui-ci est un extrait. A Paris, ce 20 Juillet 1763. BARON, le jeune,

Docteur-Regent de la Faculté de Médecine de Paris, & Membre de l'Académie Royale des Sciences.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux, &c. SALUT, notre amé PIERRE GUILLYN, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre : *Traité des Odeurs*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires : A CES CAUSES, &c. Nous lui avons permis & permettons, &c. pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la datte des Présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en in-

troduire d'impreſſion étrangere, &c. à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende, &c. que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, &c. & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, &c. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſe pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement, &c. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire, pour l'execution d'icelles, tous Actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le trente-unieme jour du mois d'Août l'an de grace mil ſept cent ſoixante-trois, & de notre Regne le quarante-huitieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

Signé, LE BEGUE.

Je ſouſſigné reconnois que M. NYON a moitié dans le préſent Privilege; & M. SAUGRAIN, Jeune, un huitieme. FAIT à Paris le neuf Septembre mil ſept cent ſoixante-trois.

GUILLYN.

Regiſtré enſemble le préſent Privilége & la Ceſſion ſur le Regiſtre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n°. 338, fol. 459, conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 12 Septembre 1763.

LE BRETON, Syndic.

ERRATA,

& Additions au Traité des Odeurs.

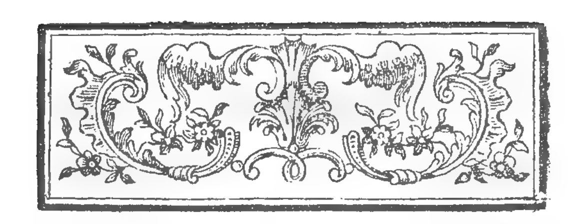
Page 2. lig. 23, comestiques, *lis.* cosmétiques.
Page 5. l. 10. bois rose, *lis.* bois de rose : *lis: par-tout* bois de rose. santal, *lisez* santal: *lis. par-tout* santal.
Page 10. l. 2. Neroly. C'est l'huile essentielle que l'on tire des fleurs d'orange.
Page 11. l. 8. racine vrai d'Acorus, *lis.* racine de vrai Acorus.
Page 13. l. 9. Milice; *lis.* Mélisse.
Ibid. lig. 14. *Chypre*, lis. par-tout *Cypre.*
Page 41. l. 28. castus cultivé, *lis.* costus cultivé,
Page 56. l. 10. de quintessence de Portugal, *lis.* de quintessence d'oranges de Portugal. Ce qu'il faut entendre par-tout où on lit simplement *quintessence de Portugal*
Page 69. l. l'Orpiment, *lis.* le Piment.
Page 122. l. 19. On les tire par *ascensum* & par, *lisez*, *per ascensum & per descensum.*
Page 128. l. 11. cheroui, *lis.* chervi.
Page 131. l. 10 & 17. cheroui, *lis.* chervi.
Page 145. l. 9. reposer, *lis.* reposer
Page 149. l. 24. Pararelle, *lis.* Prunelle.
Page 164. l. 7. vous passerez un jus de citron, *lis.* le jus d'un citron.
Ibid. l. 12. vous la, *lis.* vous le.
Page 173. l. 7. au bain, après ce mot, *mettez* -Marie.
Page 174. l. 17. ajoute. l'eau, *lis.* ajouter dans l'eau.
Page 176. l. 10. ne s'en leve, *lis.* ne s'en éleve.
Page 177. l. 12, 15, 16. tale de Venise, *lis.* talc.
Page 160. l. 6. ratissure de Bresil, *lis.* ratissure du bois du Bresil.
Page 198. l. 9. raisures, *lis.* de rasure.
Page 199. l. 26. de talle: *lis.* de talc.
Page 201. l. 19. Gomme tragacanch, *lis.* tragacanth, ou plutôt adragant.
Page 204. l. 3. de la terre de, *lis.* de la craie de.
Ibid. l. 14. c''est-à-dite, *lis.* c'est-à-dire.
Page 212. l. 14. beën, *lis.* behen, ou ben.
Page 223. l. 16. Eponge de Bidigac, *lis.* Bedegar, mais mieux éponge d'églantier.
Page 227. l. 13. galangales, *lis.* galanga.
Ibid. l. 16. Spicnard; *lis.* Spica nard, on nard Indique.

ERRATA.

Page 234. l. 8. fujétion, *lis.* sujétion.
Ibid. l. 12. toutes poudres, *lis.* toutes les poudres.
Page 239. l. 9. aspodium, il faut lire sans doute, spodium.
Page 245. l. 6. Spicnard, *lis.* Spica nard, ou nard Indique.
Page 246. l. 20. à être gersées, *lis.* aux gerçures.
Page 262. l. 8. ritorte, *lis.* retorte.
Page 297. l. 10. chochenile, *lis.* cochenille.
Page 299. l. 3. mettez-le. *lis.* mettez-les.
Ibid. l. 4. la âte, *lis.* la pâte.
Page 328. l. l. meute, *lis.* meuthe.
Page 338. l. 6. béen, *lis.* béhen, ou ben.
Page 380. chiroui, lig. 1, 9, 13 e 27, *lis.* chervi.
Page 396. l. 25. au thin, *lis.* au thym.
Page 397. lig. 3, 7, 9. thin, *lis.* thym.

L'Auteur demeure, Rue Neuve des Petits-Champs, au coin de la rue des Bons-Enfans, au Magasin de Provence.

TRAITÉ



TRAITÉ DES ODEURS, SUITE DU TRAITÉ DE LA DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De l'ordre que j'obſerverai dans cet Ouvrage.

DANS mon Traité de la Diſtillation, j'ai donné une partie des Parfums, les Huiles eſſentielles, quelques Eaux d'odeurs ſpiritueuſes & ſimples, même le Pot-pourri. Ce ſont des vols que j'ai faits à cet Ouvrage Lorſque j'ai mis mon premier Ouvrage au jour, l'incertitude où

j'étois d'y pouvoir mettre celui-ci, m'obligea d'insérer ces petits fragmens des Odeurs, & j'en ai promis un Traité particulier.

L'acueil favorable que le Public a fait au Traité de la Distillation, & ses demandes réitérées du Traité des Odeurs, sur la promesse que j'en ai faite, me font céder à ses instances, & je me livre avec confiance à ses bontés. Je ferai mon possible pour mériter ses suffrages, celui des Artistes & de ceux qui voudront s'amuser agréablement pour leur utilité.

Voici le plan de cet Ouvrage : premierement, je continue les Eaux d'odeurs composées, spiritueuses & simples.

Secondement, je passerai aux Huiles essentielles avec plus d'étendue que je ne l'ai fait au Traité de la Distillation.

Troisiemement, nous passerons aux Eaux pour blanchir la peau, la nourrir, & ôter les taches & rousseurs du visage : nous donnerons tous les comestiques qui servent à maintenir la beauté & à la conserver dans son éclat.

Quatriemement, je donnerai les Eaux pour la propreté de la bouche, pour fortifier les gencives & nétoyer les dents, & par ce moyen, éviter les opiates qui peuvent en ôter l'émail.

Ensuite, pour ne rien laisser à desirer,

je donnerai les Opiates & quelques Poudres pour les dents; les Pommades pour les levres; les Pommades pour embellir, blanchir & nourrir la peau, sur-tout du visage; la façon de préparer le blanc, & de s'en servir sans nuire à la peau; le Rouge à petit pot, ses différentes nuances, & quelques autres Rouges.

En outre, je donnerai les Pâtes en poudres & liquides pour les mains; les Huiles, Essences & Pommades pour les cheveux; les mêmes Huiles & autres, tirées par expression; les Poudres à poudrer, les odeurs que l'on y met, & les différentes couleurs selon le goût d'un chacun.

Le Sachet à odeurs; les Pastilles & les Tablettes.

Cinquiemement, le vinaigre distillé aux odeurs & au goût.

Sixiemement, le Bain & ses préparations.

Enfin, je donnerai les moyens d'opérer les plus faciles, afin que ceux qui voudront s'occuper & faire eux mêmes leur nécessaire, puissent avoir ce plaisir. Pour cela, je me rendrai le plus intelligible qu'il me sera possible pour en faciliter l'exécution, & je donnerai aux recettes toute la précision dont je suis capable.

CHAPITRE II.

Des Eaux d'Ange, tant ſimples que ſpiritueuſes.

CE Chapitre eſt une continuation des Eaux d'odeurs que j'ai données au Traité de la Diſtillation, au Chapitre des Eaux d'Ange, tant ſimples que ſpiritueuſes; les autres Eaux ſont toutes faites à l'Eſprit de vin; il faut en les faiſant, ſuivre les recettes,& obſerver ce qui eſt dit pour chacune de ces Eaux en particulier.

Eau d'Ange.

L'Eau d'Ange a été en ſi grand crédit, que tous ceux qui ont écrit ſur les Parfums, ne l'ont jamais oubliée. Le Parfumeur s'en ſervoit à tout propos; elle étoit la baſe de pluſieurs autres eaux d'odeurs; les gens de diſtinction & du bon goût s'en ſervoient pour les bains de propreté. Selon M. Lemery, on en arroſoit les gands & les habits; coutume qui s'eſt perdue aujourd'hui. On ne porte les odeurs que dans les flacons, crainte d'incommoder ceux qui ne les aiment pas. De plus, l'Eau d'Ange eſt preſque oubliée par la

multitude des eaux qu'on invente journellement.

Comme cette eau mérite d'être conservée, nous la donnons. Les Artiſtes & les Amateurs peuvent s'en ſervir, en obſervant bien préciſément le manuel & la recette.

Pour réuſſir; prenez de la racine d'iris de Florence, du benjoin choiſi, du ſtorax, du bois roſe, du ſandal citrin, de la fleur de benjoin, du calamus aromaticus: pour ſe conformer en tout au goût d'aujourd'hui, il faut ſuprimer totalement le muſc, & ne mettre que quelques gouttes de quinteſſence d'ambre, pour mieux faire ſortir les autres odeurs, en les rendant plus agréables. Le choix fait de vos drogues, concaſſez-les, mettez-les enſemble dans une cucurbitte avec l'eau-roſe & l'eau de fleur d'orange, remuez bien le tout; bouchez-le exactement juſqu'à luter. Mettez ces matieres en digeſtion au bain marie tiede pendant vingt-quatre heures: en le débouchant, adaptez le chapiteau, lutez exactement, & vous diſtillerez au bain-marie: ce qui en ſortira ſera l'Eau d'Ange la meilleure de toutes: on pourra en décider par les différentes recettes que nous donnons.

Recette.

Trois onces d'Iris de Florence.
Trois onces de Benjoin.
Dix gros de Storax choiſi.
Une once de Bois roſe.
Demi-once de Sandal citrin.
Demi once de Calamus.

Le tout pelé, comme il eſt dit dans le procédé mis, dans l'alambic, avec
deux pintes d'Eau roſe
deux pintes d'Eau de fleur d'orange,
vingt gouttes de quinteſſence d'ambre, mis au bain marie en digeſtion : l'eau du bain doit être tiede, & le diſtiller au même bain, comme nous l'avons dit au procédé.

Pour mettre tout à profit, votre diſtillation faite, il faut faire ſécher le marc, en faire des ſachets pour porter ſur ſoi ou le mettre dans des armoires, pour donner bonne odeur au linge & hardes : on peut auſſi en faire brûler ſur un réchaud pour chaſſer la mauvaiſe odeur : on en fait des paſtilles fort bonnes.

Eau d'Ange du Parfumeur Royal.

Il faut ſuivre le procédé de l'article précédent. Cette eau ne differe que par la recette : je me contenterai de la donner

ici ; & pour le reſte, je renvoye le Lecteur à l'article précédent.

Recette.

Quatre onces de Benjoin.
Deux onces de Storax.
Demi once de Clous de Girofle.
Deux gros de Canelle, le tout concaſſé.
Deux petits bâtons de Calamus.
Deux pincées de Coriandre.

Mettez le tout dans votre cucurbite, avec deux pintes d'eau, mis en digeſtion comme ci-deſſus, & diſtillez au bain-marie, vous pourrez ajoûter quelques gouttes d'ambre ; conſervez le marc & faites-le ſécher pour le mettre en ſachet, ou faites-le brûler pour exhaler les mauvaiſes odeurs.

Eau d'Ange bouillie.

Pour ne rien omettre de ce qui peut être utile dans cette partie, je donne l'Eau d'Ange bouillie, non pas pour ſon grand mérite, mais pour ſa facilité ; j'ajoute ſeulement quelques obſervations.

Les Parfumeurs ne doivent pas ignorer qu'il faut dans leurs opérations conſerver l'odeur & la rendre plus délicate, en extraire ce qu'il y a de plus fin, la fortifier afin d'augmenter ſon mérite, en la rendant plus agréable & plus forte : or,

je ne vois dans l'Eau d'Ange bouillie rien qui puiſſe donner aucune qualité ; au contraire, elle ſe dépouille par l'évaporation de ſon parfum le plus exquis ; elle ſe conſerve moins à cauſe qu'elle n'eſt pas dépouillée de la partie terreſtre qui occaſionne la fermentation, qui détruit tout le parfum dans peu de tems : on ne retire de cette opération, ni honneur ni profit. Les eaux d'odeurs ſont comme les liqueurs : les diſtillées ſont toujours ſupérieures à celles qui ſe font par infuſion ; ſoit pour la beauté, la délicateſſe du goût & l'odorat. L'Artiſte, convaincu de ce que j'avance, par ſa propre expérience, doit pour ſa réputation & ſon profit, ſuivre les opérations qui donnent le plus de qualités à ſes marchandiſes. Comme on peut ſe trouver en campagne, ou n'être pas à portée de pouvoir diſtiller, alors l'Eau d'Ange bouillie peut être utile ; faites-la ainſi.

Recette.

Douze onces de Benjoin.
Six onces de Storax.
Trente Clous de Girofle.
Une Noix muſcade.
Un gros de Coriandre, le tout pilé.
Un beau Citron coupé par tranche.

Mettez le tout dans un coquemar neuf

ou qui ne ſerve qu'à cet uſage, avec quatre pintes d'eau, couvrez-le & faites-le bouillir ; étant réduit au trois quarts, tirez-le du feu pour le laiſſer repoſer & refroidir, après vous le tirerez doucement & perpendiculairement pour ne pas le troubler, & mettez-le dans des bouteilles bien bouchées pour le garder. Vous choiſirez l'endroit le moins chaud dans l'été, & dans l'hyver vous prendrez garde qu'elle ne gêle, elle ne ſeroit plus bonne.

Eau d'Ange aux Eſprits.

Comme il ſemble qu'on a abandonné depuis quelque tems les eaux ſimples, & que l'on compoſe la plûpart des eaux aux eſprits ; j'ai tenté cette opération par rapport à l'Fau d'Ange, je l'ai trouvée parfaitement bonne, ce qui me détermine à en faire part au public ; en voici la recette & le manuel.

Recette.

Trois onces d'Iris de Florence.
Trois onces de Benjoin.
Trois onces de Bois roſe.
Demi-once de Sandal.
Une once de Storax.
Dix gros de Calamus.

Le tout pilé groſſierement, enſuite mettez le tout dans une cucurbite avec

trois pintes d'Eau-de-vie,
demi-once de Neroly,
une chopine d'Eau rose,
deux gros de quintessence de Portugal.

On peut faire la distillation sur le champ : le produit est très bon. Cette eau est meilleure en la laissant en macération pendant huit jours, & couvrant bien exactement le vaisseau dans lequel on la mettra. Il faut le distiller au bain-marie & en tirer deux pintes, on aura une eau exquise, mais elle sera chere : les connoisseurs & les amateurs du bon la paieront.

CHAPITRE III.

DES EAUX SPIRITUEUSES.

Eau Divine & Cordiale.

CETTE Eau est extremément rare, quoiqu'elle ait un mérite infini : son parfum en est agréable, elle devroit tenir son rang chez les Parfumeurs, mais le tems considérable pour la faire dans les regles, les en empêche. Les curieux & les amateurs qui peuvent s'amuser utilement, doivent la mettre en usage : outre que son parfum est exquis, elle fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac, elle aide

à la digeſtion ; elle a pluſieurs autres qualités que l'on trouvera dans la Pharmacopée de M. l'Emery, pag. 797, édition de 1754.

Pour la faire, prenez au commencement du mois de Mars, deux onces de chacune des racines ſuivantes ; ſavoir,
racine vrai d'Acorus.
racine de Betoine.
racine d'Iris de Florence.
racine de Souchet long.
racine de Gentiane.
racine de Scabieuſe.
une once de Canelle.
une once de Sandal citrin.
deux gros de Macis.
une once de Baies de Geniévre.
ſix gros de Coriandre.

Pilez toutes ces drogues & ajoutez-y,
le zeſt de ſix beaux Citrons.
le zeſt de ſix belles Oranges de Portugal.

Mettez le tout dans un grand vaiſſeau avec dix pintes de bon Eſprit-de-vin, remuez bien le tout, enſuite bouchez exactement le vaiſſeau juſqu'à la ſaiſon des fleurs, & dans le tems que chaque fleur eſt dans ſa force, mettez-y alors une demie poignée de chacune des fleurs ſuivantes :
la Violette.
la Jacinte.

la petite Giroflée jaune.
la Jonquille.
la Rose rouge.
la Rose pâle.
la Rose blanche & musquée.
l'Œillet.
la fleur d'Orange.
le Jasmin.
la Tubereuse.
la fleur de Romarin.
la Sauge.
la fleur de Thym.
la fleur de Lavande.
la fleur de Marjolaine.
la fleur de Genest.
la fleur de Sureau.
la fleur de Milpertuis.
la fleur de Soucy.
la fleur de Camomille.
la fleur de Nicotiane.
la fleur de Muguet.
la fleur de Narcisse.
la fleur de Chevrefeuil.
la fleur de Bourache.
la fleur de Buglose.

Il faut trois saisons pour voir passer toutes ces fleurs. Le Printemps, l'Eté & l'Automne, ce qui fait un tems considérable.

A chaque fois que vous mettrez une partie de vos fleurs, vous mêlerez le tour

enſemble : vous en uſerez ainſi depuis la premiere juſqu'à la derniere ; & trois jours après, la derniere des fleurs, mettez le tout dans une cucurbite, couverte de ſon chapiteau, bien luté, miſe dans un bain-marie au feu tempéré, rafraîchie ſouvent. Vous en tirerez cinq pintes d'Eſprit d'une rare qualité, ſoit pour remede, plus efficace que l'eau de Milice, ſoit pour l'odeur : il eſt facile de concevoir par ſa recette, que c'eſt une des meilleures Eaux. Ce ſont ces raiſons d'utile & d'agréable qui m'ont déterminé à la donner au Public.

Eau de Chypre compoſée.

Cette Eau, comme l'Eau de Mille-fleurs, a l'odeur ambrée pour dominante ; mais lorſque cette quinteſſence eſt ſeule en recette, elle ne plaît pas. C'eſt cette raiſon qui oblige les Artiſtes d'en faire de compoſées : de-là vient que chacun fait des recettes à ſon goût. J'ai fait de l'Eau de Chypre de pluſieurs façons : voici la recette qui m'a plu davantage.

L'Eau de Chypre ſe diſtingue par le muſc ou l'ambre ; l'ambre ſeul déplaît : ainſi la meilleure recette doit être celle où il entre moins d'ambre, & dans laquelle toutes les parties ſont muſquées ou douces.

Recette.

Huit pintes d'Esprit au Jasmin, dans lesquelles vous mettrez,
une once d'Iris concassé.
demi-once de graine d'Angélique pilée.
trois Noix Muscades pilées.
six onces de Rose Muscade blanche pilée.
deux gros de Néroly.
trente gouttes d'Ambre.

Si vous n'êtes pas dans la saison des Roses lorsque vous ferez votre Eau de Chypre, mettez à la place une chopine d'Eau-Rose musquée, &, à son défaut, servez-vous de l'Eau-Rose ordinaire.

Mettez la présente recette dans votre alambic, mettez-la au bain marie, tirez un petit filet, mettez votre récipient dans l'eau fraîche, afin que les Esprits soient plutôt frais pour la conservation du Parfum.

En suivant cette recette, & sans s'écarter du goût du Musc, de la Civette & de l'Ambre, on fait un alliage qui plaira beaucoup, même à ceux qui ont l'ambre en aversion, & ils en supporteront aisément l'odeur.

Eau Impériale.

Les Eaux Impériales ont regné, tant en liqueur qu'en eau d'odeur. L'Eau Im-

périale en liqueurs n'eſt plus d'uſage, ſa recette ne pourroit plaire aujourd'hui ; celle que nous allons donner eſt réellement propre pour les Parfums, & digne d'être conſervée.

Le Laurier doit être le goût dominant de cette Eau, pour qu'elle ait les qualités requiſes : c'eſt pour les amateurs de ce goût qu'elle a été compoſée, &, malgré ſa recette compliquée, il faut qu'elle le conſerve.

Recette pour en faire trois pintes.

quatre poignées de feuilles de Laurier, amorties dans le mortier.
une poignée de Marjolaine.
une poignée de fleurs de Sauge.
une poignée fleur de Romarin.
une once de Sandal Citrin.
quatre onces de Bayes de Laurier pilées à part.
deux gros de Noix Muſcades pilées.

Mettez votre recette en digeſtion dans ſix pintes de bonne eau-de-vie, remuez-la pendant huit jours, au bout de ce tems, mettez le tout dans votre cucurbite, en ajoutant demi-once de quinteſſence de citron, tirez-la au bain-marie à petit feu, ſur-tout au commencement, & lorſque vous en aurez tiré trois pintes,

vous changerez de récipient, vous pourrez en retirer encore une chopine, mais elle ſera inférieure ; elle pourra ſervir pour humecter & parfumer les pâtes liquides, pour les bains de propreté. A l'égard des autres trois pintes, on peut en garnir ſes flacons, s'en ſervir comme des autres odeurs, ſoit pour chaſſer les mauvaiſes odeurs, ſoit pour faire revenir de l'évanouiſſement, ſi on en frotte les tempes & les narines.

*Eau Impériale tirée de la Pharmacopée Royale, de M. L'*EMERY.

RECETTE.

quatre onces de canelle.
deux onces noix muſcades.
deux onces écorce de citron.
une once girofle.
une once calamus.
une once ſandal citrin.
une once racine de pivoine.
une poignée de feuilles de laurier.
une poignée de ſommités d'hyſope.
une poignée de marjolaine.
une poignée de thim.
une poignée de ſariette.
une poignée de fleurs de ſauge.
une poignée de fleur de romarin.
une poignée de lavande.

On pilera toutes les drogues qui peuvent se piler, & on les mettra toutes dans une cucurbite de verre ou de grès : on mettra dessus deux pintes de vin blanc, autant d'eau de milice, & un demi septier d'eau de fleur d'orange : on couvrira exactement la cucurbite de son chapiteau, on y adaptera son récipient, on luttera bien les jointures, après vingt-quatre heures de digestion on fera distiller la liqueur au bain-marie, & on aura l'Eau Impériale.

Selon M. l'Emery, dans sa Pharmacopée, page 767, cette Eau est bonne pour les maladies du cerveau, de l'estomac, de la matrice ; on s'en sert pour exciter les mois aux femmes, & pour faciliter l'accouchement. La dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once. Comme les remedes ne sont pas le but de cet ouvrage, je ne copie M. l'Emery que pour contenter les curieux qui pourront en tirer avantage. J'ai mis cette recette en digestion avec 4 pintes d'esprit de vin & 4 pintes de vin blanc, elle m'a rendu une Eau d'une admirable odeur, plus flatteuse que l'Eau Impériale ordinaire : ainsi les Parfumeurs doivent la mettre en usage. Comme cette Eau est extrêmement forte en odeur aromatique, elle trouvera des amateurs.

Eau Couronnée.

L'Eau Couronnée est très agréable : la recette est choisie sur le goût général, & elle sera toujours de mode, pourvû qu'elle soit faite dans les regles.

Recette.

Mettez dans huit pintes d'eau de-vie, demi-livre de Violette épluchée.
deux onces de racine d'Iris.
demi-livre de Jonquille double.
quatre onces de fleurs d'Orange épluchée.
quatre onces de Roses musquées blanches.
six onces de Tubereuse.
deux gros de Macis.
un gros de Clous de Girofle.
deux onces quintessence de Bergamotte.
deux onces de quintessence d'Orange de Portugal.

Toutes les fleurs doivent être cueillies dans leur saison.

Il faut observer de mettre avec la Violette, l'Iris pilée, le Macis & le clou de Girofle, & ensuite mettre les fleurs dans leurs saisons, & ne mettre vos quintessences qu'après la Tubéreuse, qui est la derniere fleur : toutes les fois que vous ajouterez à votre recette, c'est-à-dire, que vous mettrez une de vos fleurs, vous re-

muerez le tout, & boucherez très exactement le vaiſſeau. Huit jours après que vous aurez mis la Tubéreuſe, mettez le tout dans une cucurbite, couvrez-la de ſon chapiteau, lutté exactement, & faites-en la diſtillation au bain-marie : ayez ſoin de rafraîchir ſouvent : adaptez & luttez le récipient, mettez-le dans une terrine pleine d'eau, afin que les Eſprits en tombant ſe réfroidiſſent, pour la conſervation de ſa force & de ſon parfum : vous retirerez de cette opération quatre pintes de bon Eſprit, que vous pouvez préſenter à ceux qui ont le goût le plus fin, ils en ſeront pleinement ſatisfaits.

Ces opérations ſont longues, il eſt vrai ; mais auſſi elles ſont plus recherchées. Quoiqu'elles coûtent beaucoup, l'Artiſte fait bien, comme de raiſon, ne préſenter ces ſortes de marchandiſes qu'à ceux qui, par leur diſcernement, le dédommageront de ſes peines & de ſes talens.

Eau Superbe.

Cette Eau, quoique très peu compliquée en recette, eſt excellente : le choix en eſt très bon, & on peut la faire en toute ſaiſon, ce qui eſt d'un grand ſecours pour les Artiſtes : elle ſe fait ſur-le-champ, ſi l'on eſt preſſé. Il faut mettre dans une

cucurbite huit pintes d'eau-de-vie, avec la recette ſuivante.

Recette.

une once de Macis pilé.
une once de Noix Muſcade pilée.
une once de Néroly.
quatre onces de quinteſſence de Cedra.
quatre onces de quinteſſence Portugal.

Si l'on n'eſt pas preſſé, il faut mettre en infuſion le Macis & la Muſcade pendant huit jours, après lequel tems vous ajouterez vos eſſences, & vous les diſtillerez. Si au contraire vous êtes preſſé, vous pouvez opérer ſur-le-champ, en augmentant ſeulement deux gros de Macis & deux gros de Muſcade, c'eſt-à dire, dix gros de chacune des deux eſpeces, pilées, comme nous l'avons dit ci-deſſus; vous les tirerez au bain-marie, en mettant le récipient dans un bain froid, pour la perfection des Eſprits : obſervez de la tirer à petit feu, vous en aurez quatre pintes de bon Eſprit. A l'égard du reſte, vous changerez de récipient, pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez mettre cette Eau au nombre des précieuſes. De pareilles recettes ſont infaillibles, & ne peuvent manquer d'être en vogue, ſi toutefois l'Artiſte a

les lumieres requiſes pour faire un bon choix de ſes quinteſſences. Je puis avancer que cette Eau, faite avec les regles de l'art, eſt une des meilleures : elle ne ſera pas oubliée aux toilettes, & les flacons de ceux qui aiment les odeurs en ſeront garnis.

Eau de Jaſmin.

Le parfum du Jaſmin plaît généralement ; c'eſt une odeur des plus douces, & la plus agréable de toutes les fleurs ; elle l'emporte ſur la Violette. Cette Eau eſt d'un travail difficile, je veux dire pour conſerver l'odeur & le goût de la fleur même. En voici la véritable cauſe en peu de mots.

Cette fleur n'eſt pas compoſée comme la fleur d'Orange, dont la partie huileuſe retient les parties odorantes comme enchaînées ; voilà pourquoi la fleur d'Orange conſerve long-tems ſon odeur : l'amertume de ſon ſel conſerve ſon goût. Cela eſt ſi vrai, que la plûpart des Officiers de bouche font blanchir la fleur d'Orange, pour en ôter, diſent ils, l'amertume : ils prétendent par-là donner à la liqueur plus de délicateſſe. Je ne veux point leur diſputer une opération dont ils ſont ſatisfaits, mais je ne m'en ſervirai jamais ; par la raiſon qu'en faiſant blanchir cette fleur, les eſprits & le ſel vola-

tils s'échappent & s'envolent par la fumée: c'eſt juſtement cet eſprit & ce ſel volatil qui eſt le plus précieux de cette fleur, & ce qui foiſonne le plus ; de ſorte qu'en blanchiſſant la fleur d'Orange, on ſe conſtitue en dépenſe pour faire de la marchandiſe inférieure ; & ſi l'Artiſte s'aviſoit de faire auſſi blanchir le Jaſmin, toute l'odeur s'envoleroit, & il ne reſteroit que le goût d'herbe, parceque la partie ſulphureuſe eſt un eſprit volatil qui n'eſt adhérent à cette fleur par aucunes parties huileuſes, & s'échappe facilement par l'évaporation. Le ſel du Jaſmin eſt d'un petit goût qui n'a rien de piquant, qui tire ſur le doux, & ſe diſſout auſſi facilement que le parfum s'envole : ainſi toutes les parties de cette fleur embarraſſent ſi fort les Artiſtes, qu'ils n'ont pû juſqu'à préſent s'en ſervir comme ils ſouhaitoient. Le ſeul moyen qu'ils ont trouvé a été de ſe ſervir de l'huile au Jaſmin, qui eſt une eſſence plus propre à nourrir & parfumer les cheveux, qu'à faire des eſprits qui aient parfaitement le goût du Jaſmin.

Si on me demande pourquoi les huiles ont parfaitement le goût ou l'odeur de cette fleur, & qu'il eſt ſi difficile de l'imprimer aux eſprits ? La raiſon la plus ſenſible eſt que cette fleur n'a que le ſel & l'eſprit volatil. On peut expliquer par-là

pourquoi on ne peut faire qu'en deux façons l'huile ou l'essence aux fleurs.

La premiere, comme nous l'avons démontré au Traité de la distillation, en mettant les fleurs sur des toiles suspendues & imbibées d'huile d'amandes douces ou de noisettes, ou de Ben, aussi-tôt que les fleurs sont sur ces toiles, on ferme exactement la boîte, de façon qu'elle n'ait pas d'air, afin que les esprits volatils ne puissent s'exhaler; par ce moyen l'esprit des fleurs, qui en est le parfum, se promenant dans la boîte, se fixe tout sur les toiles imbibées d'huile, qui l'attirent & le conservent, comme nous le voyons.

L'autre façon dont on tire l'huile aux fleurs, est pour un double usage; elles sont mêlées avec des amandes pilées; on fait un lit de fleurs, un lit d'amandes; on remplit de la sorte une boîte propre pour cette opération, dont nous parlerons plus amplement à la suite de ce Traité. Après avoir changé plusieurs fois de fleurs, lorsque l'Artiste trouve que ses amandes ont assez de parfum, il sépare les fleurs d'avec les amandes, il en tire l'huile sans feu, & cette huile est une essence très délicate & très odorante.

Lorsqu'on a tiré de la presse le reste de l'amande, on la pile de nouveau, on la

paſſe dans un tamis, & on l'enferme dans des boîtes de fer blanc, pour en conſerver l'odeur, & cette pâte eſt celle que l'on appelle la pâte de Provence. On s'en ſert pour laver les mains, & pour adoucir la peau; elle donne une bonne odeur. De toutes les fleurs, le Jaſmin eſt la plus eſtimée.

Ces huiles, quelque bonnes qu'elles ſoient, n'ont jamais, en les travaillant, le goût du Jaſmin même. Il eſt donc très important de ſe ſervir de la fleur même, & d'en tirer, par ſes ſoins, ſa vigilance & ſon travail, ces eſprits volatils qui compoſent ſon parfum ſi exquis & ſi à la mode.

Lorſqu'un Artiſte, jaloux de ſa réputation, veut faire de l'Eau de Jaſmin, il doit acheter les fleurs ſur plante, les cueillir lui-même, & s'il ne peut lui ſeul ſuffire à ce travail, il doit ſe faire aider.

Immédiatement après le ſoleil levé, il faut cueillir la fleur, mais ſéparée de toute verdure, la mettre, à meſure, dans une bouteille de verre, autant qu'elle pourra en tenir; lorſqu'elle ſera pleine, vous mettrez de l'eſprit à l'épreuve du coton, autant que la bouteille aux fleurs pourra en tenir: par ce moyen les fleurs ne perdent rien, & les eſprits prennent tout le parfum. Vous mettrez votre infu-

ſion

ſion en un endroit frais, & au bout de ſix ſemaines vous ſéparerez vos eſprits de vos fleurs, & les laiſſerez repoſer juſqu'à ce que le nébuleux que les fleurs auront occaſionné à vos eſprits ſoit diſſipé, ou tombé au fond. Alors vous le ſoutirerez bien doucement dans des bouteilles, pour en faire tel uſage qu'il vous plaira.

Notez que ce n'eſt pas le petit Jaſmin qu'il faut employer, mais que c'eſt la grande fleur, que l'on appelle Jaſmin d'Eſpagne à cauſe de ſon origine. Les fleurs nouvellement cueillies ont un corps qui ſe ſoutient aſſez pour laiſſer du vuide à pouvoir contenir l'eſprit de vin.

C'eſt la meilleure façon de faire cette Eau, qui eſt dans toute ſa bonté : elle eſt couteuſe, mais on doit la vendre ſa valeur.

Ceux qui ſe ſervent de l'huile au Jaſmin, doivent premierement, pour que leurs eſprits aient l'odeur de cette fleur, faire attention que l'huile dont ils ſe ſerviront ſoit de l'année ; ſecondement, que ladite huile ſoit faite avec le Ben ; troiſiemement, qu'elle vienne de Rome ou d'Eſpagne, qui eſt la meilleure de toutes, à cauſe de la ſupériorité de cette fleur dans ce climat, quand elle eſt faite par un habile Artiſte : elle eſt plus odorante & plus ſuave : ce ſont ces raiſons qui lui font donner la préférence.

Pour faire cette Eau au Jaſmin, prenez un quarteron de l'huile au Jaſmin, qui ait les qualités décrites ci-deſſus; mettez-la dans une pinte d'eſprit de vin bien rectifié, & autant de quarterons d'huile que vous mettrez de pintes d'eſprit; bouchez-le bien, l'huile tombera au fond; vous remuerez tous les jours pendant quinze jours ſens deſſus deſſous, pour mêler votre eſprit avec l'huile; au bout deſdits quinze jours, vous le laiſſerez repoſer encore huit jours, ſans y toucher, l'eſprit ſera en état d'être ſoutiré, & mis en bouteille, pour être vendu.

Eau de Mille-fleurs, odorante, ſpiritueuſe & compoſée.

Cette Eau a été multipliée à l'infini par différentes recettes. Chaque Artiſte, en ſon particulier, a eu la ſienne.

L'origine de cette Eau vient de nos Anciens, qui, pour la faire, ſe ſervoient de fiente de vache: elle produiſoit une odeur muſquée, ce qui lui fit donner le nom qu'elle porte, à cauſe du grand nombre de fleurs que ces bêtes mangent en paiſſant.

Les Artiſtes enſuite ſe ſont ſervis, avec plus de ſuccès, du Muſc, de l'Ambre & de la Civette, qui étoit encore en uſage il y a environ quarante ans: mais depuis

ce tems cette odeur a perdu ſon crédit, ſur-tout en France, c'eſt ce qui a fait varier les recettes à l'infini.

Celle que je donne au Public eſt aſſez analogue au nom qu'elle porte : elle n'eſt compoſée que des fleurs & d'ambre ; car il en faut indiſpenſablement. On peut la faire encore à l'eau de Chypre, à cauſe des amateurs de cette odeur, quoiqu'ils ſoient rares aujourd'hui.

Cette Eau eſt bonne, mais longue à faire, à cauſe des fleurs qui ne viennent que les unes après les autres. Pour y réuſſir, mettez dans un grand vaiſſeau dix pintes de bon eſprit de vin, & enſuite vous mettrez vos fleurs, chacune en leur ſaiſon.

demi-livre Violette épluchée.
demi-livre Yacinthe ſans verdure.
demi-livre de petite Giroflée jaune épluchée, uniquement que le jaune.
quatre onces Jonquille ſimple.
quatre onces Jonquille double.
demi-livre de Muguet, ſans verdure.
demi-livre de Jaſmin, ſans vert.
quatre onces Jaſmin d'Eſpagne.
une once fleur de Romarin.
deux onces fleur de Surreau.
quatre onces Roſes des bois, pilées.
quatre onces Roſes pâles, pilées.

quatre onces Roſes blanches, pilées.
ſix onces fleur d'Orange.
demi livre Œillets à ratafiat, épluchés.
demi-livre Seringua, ſans verd.
demi livre Tubereuſe.
demi-livre Baume ou Menthe, fleurs & feuilles.
ſoixante gouttes quinteſſence d'Ambre.

Vous ne mettrez l'Ambre que lorſque vous voudrez faire votre diſtillation, & ce ſera trois jours après la derniere de vos fleurs : mettez le tout dans votre cucurbite, adaptez & lutez exactement ſon chapiteau, faites la diſtillation au bain-marie, à un feu tempéré ; lutez votre récipient, mettez-le dans un bain d'eau froide, pour la conſervation & bonté de vos eſprits : lorſque vous en aurez tiré ſept pintes, changez de récipient, mettez-en un autre, vous en tirerez encore une pinte, qui ſera inférieure, mais elle trouvera ſa place. Ce ſera la véritable Eau de Mille-fleurs. Cette recette eſt une des meilleures qui aient paru ſous ce nom. C'eſt dommage qu'elle ſoit ſi longue à faire.

Eau Senſuelle.

Cette Eau eſt ainſi nommée à cauſe de ſon mérite, on connoîtra, par ſa recette, que c'eſt avec raiſon qu'elle a ce titre ;

quoique cette recette ne ſoit pas compliquée, elle eſt voluptueuſe, comme vous l'allez voir. Pour en faire quatre pintes, mettez dans votre cucurbite ſept pintes d'eau-de-vie de Coignac, qui n'ait aucun goût, qu'elle ne ſoit pas vieille : vous ajouterez ce qui ſuit :

Recette.

trois onces de quinteſſence de Cedra.
une once de Néroly de l'année.
deux onces d'Iris de Florence.
une once de Macis, pilé.
une once de Docus en graine pilée.

Vous tirerez vos eſprits au bain-marie à un petit feu, vous mettrez le récipient dans un bain d'eau froide & changerez ſouvent l'eau de votre réfrigerant, afin que les flegmes ne montent point. Vous aurez quatre pintes d'Eau Senſuelle qui aura un agréable ramage, qui ſera généralement du goût de tout le monde, par la douceur de ſon parfum. Les Dames la chériront, & lui donneront la réputation qu'elle mérite.

Eau d'Adonis.

Pour faire cette Eau, il faut être à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet, à cauſe des fleurs qui entrent

dans cette recette : les fleurs odorantes ne sont pas en grand nombre, & ne sont que passer. Le fort de leur saison ne dure pas long-tems. Si on néglige de les employer lorsque le tems le requiert, on ne peut pas se flatter de réussir. Il ne faut donc pas négliger de faire cette Eau dans le tems.

Recette.

une livre de Roses muscades blanches, pilées.
trois quarterons fleur d'Orange.
demi-livre Jasmin.
demi-livre d'Œillet à ratafiat de la premiere seve, épluché.
deux gros de Girofles pilés.
une once de Canelle fine pilée.
six onces de quintessence de Limon.
quatre gouttes d'Ambre.

Mettez le tout dans une cucurbite avec huit pintes de bon esprit de vin, couvrez-la de son chapiteau, lutez-le bien, de même que son récipient, qui sera dans un bain froid : faites la distillation au bain-marie, vous en tirerez six pintes; cette Eau est parfaitement bonne.

En réflechissant sur cette recette, on s'appercevra aisément qu'il n'en peut résulter que du bon : en effet, ce sont

quatre fleurs distinguées autant par leur bonté que par leur parfum, & qui sont un agréable ramage : les deux épices, la quintessence du suave limon, qui a une odeur douce, & les quatre gouttes d'Ambre, qui, quoiqu'imperceptibles, sont cependant assez suffisantes pour faire sortir les autres odeurs, font un tout admirable, qui ne peut que plaire. C'est de cette maniere qu'il faut combiner ses recettes, lorsque l'on veut faire du nouveau.

Du Bouquet du Printems.

On comprend facilement, par le nom de cette Eau, qu'elle est faite avec les fleurs que le Printems nous donne ; ces fleurs sont la Jacinte, la Violette, la Jonquille, la petite Giroflée jaune & le Muguet ; elles sont la base de cette recette : l'Iris, le Macis & la quintessence de Portugal font le reste. Cette Eau a droit de tenir son rang parmi les parfums : il ne s'agit que de la bien faire, & avec attention.

Recette.

Prenez trois quarterons de Jacinte.
demi-livre de Violette, les feuilles sans verd.
demi livre de petite Giroflée jaune, sans verd.

demi-livre Jonquille, ſans verd.
deux onces d'Iris pilée.
une once Macis pilé.
quatre onces de quinteſſence de Portugal.

Mettez le tout dans un vaiſſeau, avec huit pintes de bon eſprit de vin, & que ce ſoit à la fin du mois de Mars. Pilez vos Jacintes, vos Violettes, votre racine d'Iris & votre Macis; & à la fin d'Avril vous mettrez vos Jonquilles, au fort de la ſaiſon de cette fleur, c'eſt-à-dire, dans le tems qu'elle donnera en plein; par deux raiſons; la premiere, eſt qu'alors la fleur a plus de qualités, à cauſe de ſon parfum. La ſeconde, eſt qu'au commencement & à la fin le prix de cette fleur eſt d'une cherté exorbitante.

Peu de jours après vous mettrez la petite Giroflée jaune, qui coûte beaucoup à éplucher, comme la Violette; on ne met que les fleurs qui entourent le calice. Vous prendrez le Muguet; c'eſt une fleur qui paſſe vîte, & auſſi-tôt que vous verrez que les bottes ſont belles, que les fleurs ſont ouvertes, bien blanches & de bonne odeur, il faut ſaiſir ce moment, & l'employer. Epluchez-la & la mettez dans votre infuſion, en remuant bien le tout enſemble. Huit jours après que vous aurez mis votre Muguet, vous mettrez l'in-

fusion dans votre alambic; couvrez-la de son chapiteau, adaptez le récipient, qui sera dans un bain froid, pour la perfection de vos esprits. Lutez bien l'un & l'autre; faites la distillation au bain-marie, à petit feu. Vous aurez six pintes de bon esprit appellé le Bouquet du Printems. C'est une Eau qui aura, à juste titre, beaucoup de Partisans, lorsqu'elle sera connue. Je prie Messieurs les Artistes & les Amateurs qui m'ont suivi dans mon Traité de la Distillation, d'observer ce que j'ai eu l'honneur de leur dire au sujet des fleurs, de les employer dans un tems sec & chaud, & de ne les cueillir qu'après le soleil levé, & que, par ses rayons, il aura enlevé la rosée que le serein aura répandue sur les fleurs; c'est l'heureux moment pour les cueillir. Le produit en sera bien meilleur. Observez de plus, que de toutes les fleurs, dont les plantes ou arbres fleurissent plusieurs fois dans l'année, comme sont la petite Giroflée, l'Œillet à ratafiat, les Roses, la fleur d'Orange & autres. Il faut toujours employer celles de la premiere seve; elles sont incomparablement meilleures que celles des autres séves. Je conseille à Messieurs les Artistes, & aux Amateurs qui voudront s'amuser utilement, de mettre en pratique ces observations, ils en feront

ſatisfaits. L'expérience m'a mis en état d'en juger.

Eau Vigoureuſe.

On fait ordinairement cette Eau en deux diſtillations ; on partage la recette en deux, & l'on en met la moitié dans chaque opération. J'ai éprouvé de la faire dans une ſeule, & je m'en ſuis bien trouvé : lorſque l'on fait cette Eau par deux diſtillations, on ſe ſert de l'eſprit de vin ſimple, qui ſe rarefie par cette double opération. Pour moi, je me ſuis ſervi de l'eſprit de vin à l'épreuve du coton, &, par ce moyen, à la premiere diſtillation mes eſprits ont eu autant de force que ſi j'en avois fait deux : ce qui eſt facile à comprendre, & ce que tous les Artiſtes reconnoîtront comme moi, lorſqu'ils ſauront qu'en ne faiſant qu'une diſtillation, on met ſa recette en digeſtion pendant huit jours ; par ce moyen il ſe fait des développemens qui ſont favorables aux eſprits, &, après l'opération, le parfum a toute la force poſſible ; cependant ces deux méthodes ſont bonnes, on les peut éprouver ſans rien craindre, & donner après la préférence à l'opération qui plaira le mieux : ſi on la fait à deux repriſes, on partagera la recette comme nous l'avons déja dit, & on mettra dix pintes

d'eſprit de vin ſimple : ſi l'on n'en fait qu'une, on mettra toute la recette à la fois, avec dix pintes d'eſprit de vin à l'épreuve du coton.

Recette.

une livre de petites Roſes des bois, pilées.
une livre Tubereuſe.
demi-livre fleurs & ſommités de Romarin
ſix onces racine d'Angélique, pilée.
quatre onces graine de Carotte, pilée.
ſix onces de quinteſſence de Bergamotte.
deux onces Clou de Girofle, pilé.

Mettez toute votre recette & vos eſprits dans un vaiſſeau : remuez bien le tout, & bouchez exactement. Laiſſez-le en digeſtion à froid pendant huit jours ; remuez-le deux ou trois fois dans cet intervalle. Au bout de ce tems, vous mettrez le tout dans votre cucurbite, couverte de ſon chapiteau bien luté : diſtillez au bain-marie, le récipient dans un bain froid ; rafraichiſſez ſouvent ; vos eſprits ſeront fort bons, & vous en tirerez ſix pintes.

Il eſt facile à comprendre que cette Eau doit avoir une force ſupérieure, tant à cauſe de la pureté des eſprits qui ſont détachés de tous flegmes, que par la force de la recette : car le Romarin, la Bergamotte & le Clou de Girofle ont, outre

les aromates, une force du premier degré. La Rose des bois, la Tubereuse, la racine d'Angélique & la graine de Carotte, sont aussi très fortes en odeur, cependant plus douces, mais les doses en sont fortes. L'Eau Vigoureuse, bien faite, fait impression aux plus insensibles. Il faut donc bien observer ce que nous indiquons dans cette recette.

Eau Mignonne.

Cette Eau, quoique plus douce en esprit & en parfum, n'en est pas moins recherchée. On emploie simplement l'eau-de-vie : on ne fait qu'un tirage, par ce moyen les esprits sont moins violens. Sa recette est infiniment plus douce que celle de l'Eau Vigoureuse.

Elle est composée de Rose Muscade, du Basilic simple, de l'Iris de Florence, de graine de Piment, de Macis, & de quintessence de Citron, tirée au zest dans l'entonnoir de verre, qui est la meilleure façon.

Recette.

demi-livre de Rose Muscade, pilée.
demi-livre de Basilic feuille & fleur.
deux onces d'Iris de Florence, pilée.
trois onces de graines de Piment, pilées.
quatre onces de quintessence de Citron, tirée au zest.

Il faut mettre le tout dans un alambic, avec huit pintes d'eau-de-vie; mettez-le au bain-marie, lutez bien le chapiteau, changez souvent l'eau du réfrigerant. Vous en tirerez quatre pintes; c'est ce qui sera votre Eau Mignonne. Après avoir retiré vos quatre pintes, vous en tirerez encore, selon la bonté de votre eau-de-vie, environ une pinte, qui sera très foible; mais on peut la repasser avec d'autre, pour purifier les esprits, ou pour en humectet les pâtes. Il faut mettre tout à profit.

C'est ainsi que l'on fait l'Eau Mignonne, qui plaît par l'agréable & la douceur de son parfum. Cette Eau est de toilette & de flacon.

Eau Singuliere.

En parcourant mon Recueil de Recettes, cette Eau m'est tombée sous les yeux; elle m'a paru en effet singuliere, en la comparant aux Recettes qui sont de mode aujourd'hui. Comme la singularité plaît toujours à quelqu'un, j'ai jugé à propos de l'insérer dans mon Traité.

Il entre dans cette Eau de la fleur de Thim, de la Sariette, du Basilic, des Baies de Laurier, de la Vanille, du Piment, de la quintessence de Limon, de la graine de Carotte. Toute cette Recette, quoique particuliere, doit produire

un bon effet. On peut en faire l'épreuve ; en n'en faisant que peu : pour cela je réduis la recette pour en faire deux pintes.

Recette.

quatre onces de fleurs de Thim nouvellement cueilli.
quatre onces de Sariette.
six onces de Basilic, fleurs & feuilles.
quatre onces de Baies de Laurier, pilées.
deux gros de Vanille.
une once de Piment, pilé.
deux onces de quintessence de Limon.
une once de graine de Carotte, pilée.

Mettez tout cela en digestion pendant huit jours, avec quatre pintes de bonne eau-de-vie, dans un vaisseau que vous remuerez une fois le jour ; au bout duquel tems vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous couvrirez de son chapiteau bien luté ; rafraichissez souvent. Vous en tirerez deux bonnes pintes ; ce sera votre Eau Singuliere, que vous boucherez bien : quinze jours après, vous pouvez la vendre. On trouvera des amateurs de la singularité de son Parfum. Messieurs les Parfumeurs doivent être au fait de la variété & de la singularité du goût. Je ne serois pas étonné si l'Eau Singuliere faisoit la réputation de quelqu un.

de ces Artiſtes, qui ſavent mettre à profit tout ce qui peut plaire. Je n'écris que pour leur être utile, & je ſouhaite d'y réuſſir.

Eau Sicilienne odorante.

Cette Eau eſt très bonne & facile à faire, & même en tout tems, c'eſt pourquoi on ne doit pas la négliger. Ce ſont ces marchandiſes dont on ne manque jamais, quoiqu'elles aient la vogue, puiſqu'il eſt facile d'en fabriquer ſur-le-champ. C'eſt pourquoi je conſeille de la mettre en vogue autant qu'on pourra. L'Eau Sicilienne eſt de cette compoſition : il y entre de l'Iris, du Safran, de l'Encens, de la quinteſſence de Cedra, de la Noix Muſcade ; après la diſtillation, on met dans les eſprits de l'huile de Jaſmin, que l'on remue tous les jours pendant quinze jours ; après leſquels on le ſoutire ; & lorſque ces Eſprits ſont repoſés, on met cette eau dans les bouteilles pour la garder & la vendre.

Recette.

quatre onces d'Iris de Florence pilée.
deux onces d'Encens pilé.
deux onces de Safran.
quatre onces de quinteſſence de Cedra.
une once de Noix Muſcade pilée.

Mettez le tout dans votre cucurbite, avec six pintes de bon Esprit de vin, distillez-le au bain-marie, & tirez-en quatre pintes. Lorsque vos esprits seront exactement froids, vous y joindrez une demi-livre d'huile de Jasmin, que vous remuerez une fois par jour pendant quinze jours; & après avoir laissé reposer ensuite deux ou trois jours, vous la mettrez dans les bouteilles pour la garder & la vendre.

Eau de la Reine d'Hongrie composée.

Nous avons donné, dans le Traité de la Distillation, l'Eau de la Reine d'Hongrie, faite simplement avec les fleurs & les sommités de Romarin. Elle a de grandes qualités, toute simple qu'elle est. Celle-ci est beaucoup supérieure, par la plus grande quantité de simples bien choisis qui entrent dans sa composition; comme il est facile à comprendre par sa recette très bien choisie & bien combinée.

On emploie les fleurs & sommités de Romarin, les fleurs de Thym, la Sariette, la fleur de Lavande, le Castus cultivé, de la petite Sauge & de la Marjolaine: dans le fort de la saison du Romarin, & dans un tems chaud, afin que tout soit dans sa force, autant que faire se pourra. On pilera dans un mortier de marbre toutes ces fleurs & plantes: aussi-

tôt qu'elles ſeront pilées, on les mettra dans un vaiſſeau de verre avec de bon eſprit de vin, à l'épreuve tout au moins de la poudre; on mêlera bien le tout avec une ſpatule, on bouchera le tout exactement. On laiſſera ainſi ces matieres en digeſtion pendant trois ou quatre jours au plus.

Enſuite on mettra le tout dans une cucurbite, couverte de ſon chapiteau, très bien lutée, miſe ſur le feu, couvert de ſable (pour ſe ſervir des termes de l'art, au bain de ſable), on adaptera ſon récipient au bec de ſon chapiteau; lorſque l'eau du réfrigérant commencera à être plus que tiéde, on la rafraîchira, & on continuera de même juſqu'à la fin de l'opération: notez que votre refrigérant doit être mis dans un bain froid, pour la conſervation de vos Eſprits.

Recette.

une livre de fleurs de Romarin nouvellement cueillies.
quatre onces de ſommités de Romarin.
quatre onces de fleurs de Thym.
quatre onces de Sariette.
quatre onces de fleurs de Lavande.
quatre onces de Caſtus cultivé.
deux onces de petite Sauge.
quatre onces de Marjolaine.
dix pintes d'eſprit de vin.

Vous aurez ſoin que l'eſprit de vin ſoit à l'épreuve de la poudre : vous le mettrez dans un vaiſſeau de verre, avec toutes les plantes qui auront été pilées dans un mortier de marbre : remuez bien le vaiſſeau, & le bouchez exactement : laiſſez les matieres trois ou quatre jours dans une cucurbite adaptée de ſon chapiteau, les jointures bien lutées ; ayez ſoin d'entretenir l'eau du refrigérant toujours bien fraîche : vous en tirerez ſept bonnes pintes, & vous changerez alors de récipient, crainte du goût du feu qui pourroit être occaſionné par la quantité des plantes, qui, pouvant s'attacher au fond, ne manqueroient de donner un goût d'empireume fort déſagréable, qui gâteroit l'excellence du parfum.

Avec toutes ces précautions, vous aurez une excellente Eau de la Reine d'Hongrie, beaucoup ſupérieure à la premiere que nous avons donnée, par la force de ſes eſprits, par ſon odeur plus agréable, & par ſes vertus. On la conſerve pour s'en ſervir quand l'occaſion le requiert. Cette Eau ainſi faite eſt bonne, ſelon M. Lémery, dans ſa Pharmacopée, p. 760, pour la paralyſie, l'apopléxie, pour la léthargie, pour les maladies hyſtériques, pour les maux de cœur & d'eſtomac. La doſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois.

Outre toutes ces vertus, elle eſt très bonne pour ſon odeur agréable, & doit tenir ſon rang dans le catalogue des parfums : elle acquiert, auſſi bien que toutes les Eaux odorantes, une meilleure odeur à la garde.

Eau de Lavande composée.

Cette Eau, comme la précédente, a été expoſée dans mon Traité de la Diſtillation, où nous avons défini cette plante, & fait voir la différence qu'il y a entre la Lavande & l'Aſpic, tant à leur conſtruction qu'au goût.

Nous avons auſſi remarqué la différence des Lavandes de Paris, d'avec celles de Montpellier, en quoi elles different dans leurs produits. D'après cette connoiſſance, nous avons conclu qu'il falloit employer l'huile eſſentielle de cette plante de Montpellier, de Provence ou d'Italie, plutôt que la Lavande de Paris; par la raiſon que la Lavande de Paris, employée aux Eſprits, demande trois ans avant que l'Eau ſoit dans ſa perfection; par conſéquent il faut la garder long-tems avant que de pouvoir s'en faire honneur en la vendant.

L'Eau de Lavande composée que nous donnons, leve tous ces obſtacles; on peut

hardiment l'employer, & faire du très bon, ſans être ſujet à la critique; parceque cette Eau de Lavande compoſée ſurpaſſe l'autre en bonté. En voici la recette.

Recette.

demi-livre de fleurs de Lavande.
deux onces de fleurs de Romarin.
deux onces de Serpolet.
trois onces de fleurs d'Orange.
quatre onces de Menthe ou Baume.
ſix pintes de bonne eau-de-vie.

Mettez l'eau-de-vie dans votre cucurbite avec les ſuſdites plantes, que vous diſtillerez au bain marie : ménagez le feu au commencement; ayez ſoin de bien rafraîchir votre refrigérant. Vous tirerez trois pintes d'Eau de Lavande excellente, dont vous pouvez vous ſervir comme de l'autre, & même avec plus de ſenſualité, parcequ'elle eſt en effet meilleure.

Notez que ſi vous ne pouviez pas avoir de la fleur de Romarin, vous pouvez employer les ſommités de cette plante, augmentant ſeulement le poids d'une once, & au lieu de deux onces de fleurs qu'il y a dans la recette, vous mettrez trois onces de ſommités. Sans cette reſſource, avec cette plante ſi utile dans les Parfums, on ſe trouveroit dans l'impoſ-

ſibilité de pouvoir les remplir : ce qui empêcheroit le travail, à moins que de la ſupprimer totalement, ou de n'employer que ſon huile eſſentielle.

CHAPITRE IV.

De l'Esprit perçant et odorant.

IL ſemble que l'art de la Diſtillation ne ſoit pas limité ; vous le voyez par les différens dégrés de ſes produits. On fait du foible, du moyen, du fort, & du très fort, tant aux Eſprits qu'aux Odeurs. Un Diſtillateur, qui ſait ſon art, fait ce qu'il veut, & comme il le veut ; ſes opérations ſont sûres. S'agit-il de faire de l'Eſprit ardent, il en vient à bout par la triple rectification : veut-il augmenter ſon Parfum, il double les doſes, les diſtille deux fois, &, par ce moyen, il multiplie l'Odeur & la force.

Il n'en eſt pas de même lorſque l'on fait des liqueurs à boire ; comme leur force ne peut aller que juſqu'à un certain point, la recette ne peut augmenter. Nous voyons que l'on a été obligé de renoncer aux Eaux des Barbades, à cauſe de leur extrême violence, & que la plus

petite quantité eſt nuiſible à la ſanté. Sa force eſt donc bornée, ſa recette l'eſt auſſi: qui dit recette, dit aſſaiſſonnement. Or pour la liqueur on ne peut doubler la recette, parcequ'alors elle deviendroit trop forte en fruits, ſeroit déſagréable, &, ſelon l'eſpece de la liqueur, impoſſible d'être bûe. Il faut néceſſairement ſe borner, dans cette partie des Liqueurs, au manuel & aux recettes qui ſont uſitées & de mode.

Il n'en eſt pas de même pour les Parfums: les Eſprits les plus odorans & les plus perçans ſont les meilleurs, leur prix exceſſif en diminue l'uſage, comme on en peut juger par le procédé.

Lorſqu'on veut faire de l'Eſprit perçant & odorant, on doit prendre de l'Eſprit rectifié, diviſer la recette, qui eſt double, en deux parties égales, en mettre la moitié dans la cucurbite avec les Eſprits; la mettre dans un bain marie; luter exactement le chapiteau, adapter & luter le récipient, qui ſera mis dans un bain froid; tirer à petit feu, & rafraîchir ſouvent votre refrigérant. Cette premiere opération faite, on remet l'autre moitié, & on obſerve les mêmes regles qu'à la premiere opération. Les Eſprits qui en viendront ſeront très forts en eſprit & en odeur; & on peut à juſte titre

les appeller Esprits perçans & odorans. Aussi-tôt que l'on débouche le vase qui les contient, comme ces Esprits sont totalement détachés de flegmes, ils s'exhalent & percent jusqu'au cerveau. Il n'y a rien de plus fort en esprit-de-vin que ces Esprits ardens : ils sont très subtils ; par conséquent très propre à faire revenir de l'évanouissement, lorsqu'on en frotte les temples & les narines : si par hasard la personne évanouie ne revenoit par le frottement des temples & des narines, vous lui mettrez dans la bouche une ou deux gouttes de ces Esprits, qui la feront revenir infailliblement. N'en mettez pas davantage, car ils pourroient nuire.

Il faut avoir soin de se bien comporter dans cette distillation, pour prévenir les accidens qui pourroient arriver. Un Artiste expérimenté, doit en sentir le danger, par la triple rectification. La moindre chaleur met ces Esprits en mouvement ; c'est pourquoi il faut toujours être présent, & ne point quitter tout le tems que la distillation durera, pour remédier aux inconvéniens qui pourroient dégénérer en accidens réels, s'ils étoient négligés. Ces Esprits sont si subtils, qu'un rien les enflamme : on ne pourroit les éteindre ; ce seroit comme la poudre. Ceux qui conduisent ces opérations doivent

ſavoir leur art, être prévenus des accidens, ſavoir y remédier. Voyez là deſſus dans mon Traité de la Diſtillation, à l'introduction; vous trouverez de quoi vous ſatisfaire, en trouvant les avis néceſſaires : c'eſt pour prévenir tout danger que je conſeille aux Artiſtes de ne s'en rapporter qu'à eux-mêmes, & de ne point confier cet ouvrage à des Eleves.

Je conſeille aux Amateurs de cet art, qui font leur amuſement des opérations diſtillatoires, de ne point s'arrêter à ce Chapitre des Eſprits perçans : c'eſt pour Meſſieurs les Parfumeurs que je le donne; c'eſt à eux d'en faire une étude ſérieuſe : pour ce qui eſt difficile & intéreſſant, ils agiront conformément aux regles de l'art. On ſera peut-être ſurpris de toutes les précautions que j'indique pour des diſtillations au bain marie : ſi on fait attention que ce ſont des Eſprits rectifiés trois fois, on approuvera mes précautions.

Il faut que votre feu ſoit ſi tempéré que les Eſprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient; il ne faut pas s'embarraſſer du tems que vous y employerez.

N'importe quelle ſoit la recette dont on ſe ſert; il ſuffit de la doubler, de la diviſer en deux, & d'en mettre moitié dans chaque opération. Je ne donnera pas toutes

toutes les recettes qui peuvent être mises en Esprits perçans ; je n'en mettrai qu'un petit nombre suffisant pour faire les autres, si l'on se trouvoit dans le cas d'en faire. Par exemple, je veux faire trois pintes d'eau de Cédra perçant : je dis, pour faire la même Eau d'odeur ordinaire, il me faudroit trois onces de quintessence de Cédra ; pour faire celle-ci il m'en faut le double, qui font six onces. On en mettra trois onces pour chaque distillation.

Voilà la regle de ces Recettes ; pour le manuel, observez ce que nous avons dit ci-dessus.

Recette pour trois pintes d'Esprit perçant au Cédra.

Mettez dans votre cucurbite quatre pintes d'esprit de vin rectifié, trois onces de quintessence de Cédra ; mettez-les dans le bain marie, couvrez exactement de son chapiteau bien lutté, comme le récipient, que vous mettrez dans un bain froid, vous tirerez de cette premiere opération trois pintes & trois demi-setiers ; vous mettrez ce qui reste dans votre cucurbite à part, dans un vaisseau bien bouché, pour le redistiller lorsque vous en aurez pour en faire un tirage.

Tout cela fait, vous ferez la seconde

diſtillation : vous mettrez dans l'alambic vos trois pintes & trois demi-ſetiers, que vous avez eus de la premiere opération, avec les trois onces de quinteſſence de Cédra, qui eſt la moitié reſtante de votre recette, & vous opérerez avec les mêmes ſoins qu'à la premiere. Vous tirerez trois pintes d'eſprit perçant. Le reſtant de votre cucurbite, ſe mettra, auſſi tôt que votre alambic ſera hors du feu, avec ce que vous avez eu de la premiere.

Ayez ſoin de bien boucher les bouteilles avec de bons bouchons, & coëffées avec du parchemin, & même il ne ſeroit que mieux de ſe ſervir de bouteilles bouchées de gomme.

Ayez ſoin d'avoir de beaux bouchons bien unis, de quinze francs le millier : & vos bouteilles pleines, vous tremperez vos bouchons dans la raiſine fondue, juſqu'au commencement du gouléau de vos bouteilles, & pardeſſus vous les coëfferez avec de la peau blanche très-fine ; toutes ces précautions ne ſont priſes que pour empêcher l'évaporation ; car, quoique vos bouteilles reſtent debout, vous les trouveriez vuides, en les croyant pleines, s'il y avoit le moindre air. On doit comprendre facilement que cette derniere obſervation eſt faite à cauſe de la ſubtilité de ces Eſprits.

C'est ainsi qu'on multiplie la force des Esprits par la rectification, & celle de l'odeur, par la double dose jointe à la double opération.

Je n'ai fait qu'un Chapitre sur les Esprits perçans, aussi j'ai tâché de ne rien oublier, je l'ai rendu le plus intelligent qu'il m'a été possible, afin que l'on operât sûrement.

Recette au Limon aux Esprits perçans.

Mettez dans votre alambic quatre pintes & chopine d'esprit de vin rectifié, avec trois oncés de quintessence de Limon, mettez-les au bain marie, & le récipient dans un bain froid, lutez bien le tout, rafraichissez souvent, tirez-en trois pintes trois demi-setiers; ce qui restera dans la cucurbite, vous le mettrez à part. Vous recommencerez votre opération, & mettrez vos trois pintes trois demi setiers d'esprit produit de votre premiere distillation, avec encore trois onces de quintessence de Limon; vous aurez soin de le tirer avec attention, comme la premiere fois; vous en tirerez trois pintes, qui seront vos Esprits perçans au Limon: ce qui restera dans la cucurbite, vous le mettrez avec le premier restant, que vous trouverez toujours lieu d'employer. Observez de ne point vous tromper sur la quintes-

ſence au Limon, & de ne pas la confondre avec celle au Citron. Celle au Limon eſt plus ſuave, & a le goût plus fin que celle au Citron ; cependant elles ont beaucoup de rapport entr'elles ; c'eſt ce qui occaſionne l'erreur. Cette mépriſe paroît ſenſiblement aux eſprits, & pour lors on voit que l'on a de l'Eſprit au Citron, au lieu de celui au Limon.

Recette à l'Orange de Portugal aux Eſprits ardens.

Mettez quatre pintes & chopine d'Eſprit rectifié dans votre alambic, avec trois onces de quinteſſence d'Orange de Portugal, que vous mettrez au bain marie, ayant ſoin de bien adapter & luter votre chapiteau ; votre récipient dans un bain froid, vous diſtillerez à petit feu ; rafraîchiſſez ſouvent. Vous en tirerez trois pintes trois demi-ſetiers ; vous mettrez à part le reſte de votre cucurbite. Enſuite mettez vos trois pintes trois demi-ſetiers d'Eſprit, que vous avez eus de votre premiere opération, avec encore trois onces de quinteſſence d'Orange de Portugal, vous le mettrez dans un bain marie, comme la premiere fois, & le conduirez avec les mêmes ſoins ; vous tirerez trois pintes, qui ſeront vos Eſprits perçans à l'Orange de Portugal. Vous mettrez le reſtant de

votre cucurbite, avec ce qui a resté de la premiere opération ; je recommande ce restant, parcequ'il est encore chargé d'Esprit, qu'il seroit dommage de perdre.

Recette aux Esprits perçans à la Bergamotte.

Vous mettrez dans la cucurbite quatre pintes & chopine d'esprit de vin rectifié, avec trois onces de quintessence de Bergamotte, que vous tirerez au bain marie; votre récipient dans un bain froid : vous en tirerez trois pintes trois demi-setiers. Mettez à part le restant de votre cucurbite, & recommencez l'opération ; mettant dans votre alambic le produit de votre premiere opération, qui est trois pintes trois demi-setiers d'esprit, avec trois onces de quintessence de Bergamotte, comme la premiere fois, & le mettrez sur le feu, comme il est dit ci-dessus ; vous en aurez trois pintes, ce qui sera l'Esprit perçant & odorant à la Bergamotte.

On sera surpris de ce qu'on met autant de quintessence de Bergamotte que de celle de Cédra. Celle de Cédra étant moins forte en odeur, il semble assez naturel qu'il faudroit en mettre davantage que de celle de Bergamotte, laquelle est extrêmement plus forte.

Je réponds ici comme un Amateur de cette odeur me répondit, à qui j'avois fait cette obſervation : ſi je demande, me dit-il, de l'Eſprit à la Bergamotte, c'eſt que je l'aime ; & je ne l'aime que par la force de ſon odeur aromatique, qui eſt beaucoup plus forte que celle des autres fruits à écorce : or ſi vous diminuez votre doſe, pour réduire ces Eſprits au degré des odeurs des autres fruits à écorce, je perds par votre combinaiſon ce que j'eſtime le plus, qui eſt la ſupériorité de la force de ſon parfum ; & cet Eſprit, qui fait mon délice, me devient indifférent. De-là je conclus qu'il faut que les Eſprits à la Bergamotte ſoient plus forts en odeur que ceux des autres fruits à écorce ; & pour les rendre plus forts, on doit mettre la même quantité de quinteſſence de ce fruit, & vos Eſprits auront tout ce qui leur faut.

Il n'en eſt pas de même aux Recettes compliquées, où il faut que tout ſoit confondu ; & que l'on ne puiſſe point s'appercevoir de goût dominant : pour lors on diminue la quantité des drogues les plus fortes, & on augmente les plus douces, proportion gardée au dégré de force ou de douceur.

Ce ſont ces combinaiſons qui ont produit de ſi bonnes recettes, ſur-tout

celles qui sont composées par d'habiles Artistes qui passent leurs jours à augmenter leurs connoissances; & leurs heureuses découvertes deviennent utiles à la postérité.

Recette du Citron à l'Esprit perçant.

Mettez dans votre alambic quatre pintes & chopine d'esprit-de-vin rectifié, avec trois onces de quintessence de Citron; faites la distillation au bain marie, posez bien le chapiteau, lutez-le exactement, comme le récipient, qui sera mis dans un bain froid; faites un petit feu, rafraichissez souvent, & tirez-en trois pintes trois demi-setiers. Vous mettrez à part le restant de la cucurbite : recommencez votre opération, en mettant dans la cucurbite les trois pintes trois demi-setiers d'Esprit de votre premier tirage, & mettez autant d'huile essencielle de Citron que vous en aurez mis la premiere fois, c'est-à-dire trois onces : il faut mettre l'alambic sur le bain-marie, observant la même conduite que pour la premiere distillation. Vous en tirerez trois pintes, & vous mettrez le restant de votre cucurbite avec le restant que vous avez eu de votre premiere distillation. Les trois pinres qui seront dans votre récipient seront vos Esprits perçans au Citron.

Recette des quatre Fruits à écorce aux Esprits perçans.

Il s'agit ici de combiner la recette, afin que tout soit bien mêlé, que rien ne domine, que le produit ne fasse qu'un seul parfum, & que l'on ne distingue pas plus l'un que l'autre. Voici comme je l'ai combinée :

demi-once de quintessence de Bergamotte.
une once & demie de quintessence de Portugal.
dix gros de quintessence de Limon.
dix gros de celle de Cedra.
dix gros de celle de Citron.

Mettez toutes ces huiles essentielles dans une seule bouteille, mêlez bien le tout ensemble, & partagez le tout en deux ; vous aurez trois onces pour la moitié, que vous mettrez dans votre cucurbite avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, que vous mettrez dans un bain marie. Adaptez & lutez bien le chapiteau & le récipient, que vous mettrez dans un bain froid ; faites un petit feu, rafraichissez souvent, & tirez-en trois pintes trois demi-setiers.

Vous mettrez à part le restant de votre cucurbite, ensuite recommencez, & mettez dans l'alambic les trois pintes trois

demi-ſetiers d'eſprit de la premiere diſtillation, avec les trois onces reſtantes de vos quinteſſences. Mettez votre alambic dans un bain marie, lutez bien le chapiteau & le récipient, mis dans un bain froid, rafraichiſſez ſouvent, & tirez-en trois pintes, qui ſeront vos Eſprits perçans aux fruits à écorce. Vous mettrez le reſtant de la cucurbite avec le reſtant de la premiere diſtillation, pour vous en ſervir à quoi vous jugerez à propos, pour ne rien perdre.

Recette de la fleur d'Orange aux Eſprits perçans.

On ne doit pas employer la fleur d'Orange pour faire des Eſprits perçans de cette fleur ; mais employez ſon huile eſſentielle, appellée Neroly. Les fleurs ſont plus propres à tirer à l'eau ſimple qu'aux eſprits. De plus, les fleurs n'ont que leur ſaiſon : en employant le Neroly, on peut l'employer en tout tems ; ce qui eſt d'une bonne reſſource pour les Artiſtes. Ainſi, ſans entrer dans le détail des fleurs, nous ne donnerons que la recette du Neroly.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes & chopine d'eſprit de vin rectifié, deux onces de Neroly ; bouchez, lutez & rafraichiſſez. Vous mettrez le récipient dans un bain froid, & tirerez trois

pintes trois demi-ſetiers d'eſprit. Vous mettrez à part le reſtant de votre cucurbite, enſuite vous recommencerez l'opération. Mettez les trois pintes trois demi-ſetiers dans l'alambic, avec autant de Neroly que la premiere fois, c'eſt-à-dire, deux onces. Vous obſerverez le même ſoin & la même conduite. Vous en tirerez trois pintes, qui ſeront vos Eſprits perçans à la fleur d'Orange. Vous joindrez le reſtant de votre cucurbite avec ce qui a reſté de la premiere diſtillation.

Recette de la Lavande aux Eſprits perçans.

On fait des Eſprits perçans à la Lavande, quoique ſon uſage ſoit pour les bains de propreté. Cet Eſprit foiſſonne plus étant incorporé dans l'eau. Il faut ſatisfaire le goût des Amateurs des Odeurs; pourvu que l'Artiſte ſoit recompenſé, il ne doit s'embarraſſer que d'avoir l'avantage de plaire. Pour y parvenir, il faut opérer dans les regles, & ſe ſervir, pour l'opération, des lumieres acquiſes pour le bon choix de ce qu'on emploie.

Pour faire ces Eſprits à la Lavande, on n'emploiera que la quinteſſence de cette plante; on en mêlera trois onces avec quatre pintes & chopine d'eſprit de vin rectifié, dans une cucurbite qu'on mettra dans un bain-marie: on adaptera, comme il

faut, le chapiteau, on le lutera, de même que le récipient, que l'on mettra dans un bain froid ; on en tirera trois pintes trois demi-ſetiers, & on mettra le reſte du récipient à part ; puis on recommencera la ſeconde diſtillation, & on mettra dans la cucurbite les trois pintes trois demi-ſetiers d'eſprit de la premiere diſtillation, avec trois autres onces de quinteſſence de Lavande. On obſervera les regles de cette diſtillation dans tous ces points, & on en tirera trois pintes, qui ſeront les Eſprits perçans à la Lavande. Le reſtant de la cucurbite ſera mis avec ce qui a reſté la premiere fois.

Je ceſſe ici les Recettes des Eſprits perçans & odorans, je les crois ſuffiſantes pour en faire de toute eſpece. Il faut obſerver d'employer l'huile eſſencielle préférablement aux fleurs, fruits & plantes. Il ne s'agit ici ſimplement que de contenter les Amateurs des Odeurs & de la force. Cependant il peut arriver que l'on vous demande de ces Eſprits perçans où la force & l'odeur des recettes ſoient compliquées, & où il y ait beaucoup de parties qui manquent d'huile eſſencielle ; il faudra bien alors employer vos recettes telles qu'elles doivent être, en les doublant, & en mettre la moitié à chaque fois que vous diſtillerez, ſi vos recettes ſont de nature

à laiſſer les matieres en digeſtion juſqu'à un tems limité, vous commencerez à faire votre premiere à l'eſprit de vin rectifié, &, dans le produit de vos Eſprits, vous mettrez votre Recette en digeſtion juſqu'au jour indiqué pour la diſtillation. Quand je dis recette, je l'entens double, afin que l'odeur ſe trouve multipliée, & que le reſultat de l'opération puiſſe avoir le titre d'Eſprits ardens & odorans.

Je n'ai donné des recettes que pour trois pintes; c'eſt aux Artiſtes à calculer ſur la quantité qu'ils en veulent faire; ce qui leur ſera très facile.

CHAPITRE V.

Sur les Diſtillations, en général, des Eſprits à Odeurs.

UN volume ne ſuffiroit pas, ſi l'on vouloit détailler tout ce qui ſe fait & peut ſe faire par les différentes recettes & les différentes opérations. Obſervez la quantité conſidérable de drogues odorantes: les épices, les grains, les plantes aromatiques, les fleurs odorantes, le muſc, l'ambre, la civette, l'encens, la vanille, toutes ces drogues, & pluſieurs autres en

grand nombre, qui peuvent entrer en alliage pour les Eaux d'odeurs. Considérez combien de sortes d'alliage on peut faire : leur nombre est sans borne. Cette perspective m'a arrêté ; & après avoir fait choix d'un certain nombre de recettes suffisantes pour servir d'introduction à tout ce qu'on voudra faire, j'ai cru que les Eaux d'odeur que j'ai données dans mon Traité de la Distillation, jointes à celles que je donne dans celui des Parfums, seroient suffisantes pour faire ce que l'on voudra en tant que *Recette*.

Quant aux Esprits, on est plus borné : le premier degré de force est celui que l'on tire du vin, ce que l'on appelle *Eau-de-vie*. Il y a des distillations où on met toutes les drogues dans le vin, mais ce ne sont pas Messieurs les Parfumeurs qui doivent s'en servir, ce sont les Maîtres de l'Art dans la Pharmacie. Nous ne traitons ici que des Odeurs. Le second Esprit est celui qu'on tire de l'eau-de-vie, que nous appellons *Esprit de vin simple*. S'il y en a de plus forts les uns que les autres, cela vient de la façon dont on les tire. Le grand feu, ne pas rafraichir souvent, font monter les flegmes, & les Esprits sont foibles : c'est à quoi il faut s'attacher, pour savoir conduire ces opérations, selon ce que l'on veut faire : faites

un feu qui pousse votre opération, si vous voulez gagner du côté de la quantité. Ménagez votre feu, rafraichissez bien, si vous voulez avoir du bon.

Le troisieme degré de force est l'Esprit de vin simple repassé à l'alambic avec attention, c'est ce qu'on appelle *Esprit de vin rectifié*. On peut repasser encore deux fois; ce qui produira des Esprits au quatrieme & cinquieme degré; ce sont ces Esprits que nous appellons *Esprits ardens & pénétrans*, dépouillés de tous flegmes, sujets à l'évaporation. Il faut avoir grand soin de boucher exactement ces Esprits, comme nous l'avons recommandé, pour les conserver, sans quoi vous trouveriez vos bouteilles vuides, les croyant pleines. Cette observation mérite attention.

Voilà, en abregé, en quoi consiste les Esprits-de-vin aux Odeurs, tant simples que rectifiés & perçans : c'est aux Artistes à opérer selon leur utilité.



CHAPITRE VI.

Sur les Eaux ſimples en Odeurs.

IL ſemble que les Eaux ſimples n'aient pas la même réputation que les Eſprits aux odeurs : dans la médecine on ſe ſert plus des Eaux ſimples que des ſpiritueuſes : dans les Parfums, ce ſont les ſpiritueuſes qui ſont plus uſitées. Il eſt cependant à propos d'en faire pour ceux qui aiment les odeurs, & qui craignent les eſprits. De plus, pluſieurs Eaux ſimples peuvent ſervir à parfumer les crêmes, & ſervir d'aſſaiſſonnement pour la cuiſine : Recette que j'ai promiſe dans mon Traité de la Diſtillation. Hors des ſaiſons, par le ſecours de ces Eaux, on conſerve le goût & l'odeur de la plante toute l'année : le Marin, qui eſt privé des récoltes, eſt dédommagé de cette partie qui peut ſe diſtiller, ſoit que la plante ſoit odorante, ou qu'elle ait un ſel volatil, qui imprime à l'Eau diſtillée le goût de la plante qu'on diſtille.

J'aurois cru manquer à mes Lecteurs, en négligeant cette partie, qui eſt très propre pour amuſer, ſans que les Ama-

teurs aient rien à craindre. On peut rendre l'opération inutile, mais il n'y a aucun risque à courir pour le reste, c'est-à dire, que l'opération s'enflamme & porte atteinte à la santé. On appelle ces amusemens le Passe tems des Amateurs de l'Art de la Distillation. Ces distillations en eaux simples produisent une partie de nos huiles essencielles, preuve de la nécessité de cette distillation. Elle conserve si long-tems le parfum dans ces huiles, que les Distillateurs en odeur s'en servent pour faire leurs Eaux les plus précieuses, sans lesquelles ils seroient privés de très grandes ressources. Tout ce qui résulte des distillations flegmatiques, sont des avantages trop précieux pour les négliger : j'exhorte mes Confreres d'en faire leur étude, à cause du Public & des avantages qu'ils pourront y trouver. L'une & l'autre raison doivent les engager à ce travail.

Tout ce que Messieurs les Parfumeurs distillent, ils peuvent le distiller en eau simple : le parfum sera plus net que celui des Eaux spiritueuses, parceque les odeurs n'auront point à combattre ce goût, que les Esprits ont naturellement, & que les distillations aquatiques n'ont pas. La preuve de ce que j'avance est simple : voyez l'eau de fleur d'Orange, que tout

le monde connoît ; comparez-la avec celles qui ſont faites aux Eſprits avec les mêmes fleurs, & il vous ſera facile de connoître que l'eau ſimple, pour l'odeur, l'emporte ſur les eaux ſpiritueuſes. Les Amateurs des Odeurs, & non des Eſprits, perdroient, faute de ce travail, la plus belle partie de leur plaiſir. Quand il n'y auroit que cette raiſon, elle eſt ſuffiſante pour donner de l'émulation à un Artiſte qui a envie de plaire. Ces Eaux ſimples peuvent être utiles également aux Liqueuriſtes, en les incorporant à la place de l'eau, pour faire le ſyrop de ces Eaux ſimples ; c'eſt-à-dire, en ſupprimant la quantité d'eau qu'il faut pour faire le ſyrop, & en mettant cette partie d'eau ſimple, qui eſt ſuffiſante pour donner le goût à votre liqueur ; de ſorte que s'il faut ordinairement deux pintes d'eau pour faire le ſyrop, on doit incorporer chopine de ces eaux ſimples odorantes ; on ne met alors que trois chopines d'eau ordinaire, & la chopine d'eau aux odeurs fait les deux pintes. Ce que j'avance ici n'eſt pas nouveau ; l'Eau ſimple en fleur d'Orange vaut beaucoup mieux que la fleur diſtillée aux Eſprits.

Il y a aujourd'hui des Diſtillateurs en liqueurs qui diſtillent toutes les épices à l'eau ; ils prétendent en tirer meilleur

parti : d'autres font de même aux fruits à écorce, & prétendent profiter, par ce manuel, sans diminuer en rien la bonté. C'est ainsi qu'on découvre les moindres circonstances, & qu'insensiblement les Arts se perfectionnent de plus en plus. Cette ressource est bonne à mettre en pratique, lorsque l'on se trouve chargé d'esprit de vin; alors on n'a qu'à faire un tirage à eau simple, avec la même recette qu'on mettroit si c'étoit aux esprits; le produit de la distillation servira à faire le syrop : on n'aura alors qu'à incorporer les esprits dans le syrop, & la liqueur sera faite avec le goût qu'elle doit avoir.

Il n'est pas possible de parler des odeurs sans parler des liqueurs, il se présente toujours des occasions dont je profite pour faire des observations, souvent de celles qui m'ont été faites par d'habiles Artistes, qui pourront les reconnoître; ils verront que je mets à profit ce qu'ils m'ont fait observer.

Sur les Epices en Eau simple.

Nous ne ferons qu'un Chapitre des Epices en eau simple, afin d'abréger, autant que l'on pourra, sans néanmoins rien obmettre qui puisse préjudicier à la marchandise. Cette Eau est bonne pour la cuisine, & beaucoup plus que l'épice

même, parcequ'en premier lieu le Distillateur fait un bon choix; en second lieu, qu'il ne monte à la distillation que les esprits & le sel volatil, qui est le plus fin de l'épice, parconséquent le goût & le parfum en sont meilleurs : en troisieme lieu, que les épices, que l'on a pour la cuisine, sont mises dans un même boîte, & leur goût se communique ensemble & se confond, de sorte que l'on n'a jamais un goût net de l'épice que l'on emploie. Une autre raison qui rend les épices inférieures, c'est que la chaleur des cuisines les altere, & diminue leur qualité.

Il n'en est pas de même des Eaux aux épices, elles conservent tout le parfum & le goût le plus précieux, sans confusion d'une épice à une autre, & sans aucune altération. Un autre agrément dans la force de ces Eaux, c'est que plusieurs aiment les épices, sans aimer les épices mêmes, comme le clou de Gérofle, dont on aime le parfum; si, par hasard, il en tombe un dans la bouche de ces Amateurs, ils le rejettent promptement, quoiqu'ils l'aiment, c'est qu'il ne reste dans cette épice que ce qu'il y a de plus grossier & de plus désagréable. Toutes ces raisons sont suffisantes pour prouver que l'Eau aux épices est préférable aux épices mêmes : de plus, ces mêmes Eaux sont propres à incorporer

dans les liqueurs à boire, comme nous l'avons dit dans le Chapitre précédent.

Pour bien faire ces Eaux, la plus essentielle de toutes les précautions, est de faire un bon choix des épices : je me suis appliqué, dans mon Traité de la Distillation, à les faire connoître Il faut que la Canelle, outre sa finesse & sa couleur, soit claire ; il faut encore qu'elle ait un coup d'œil onctueux, sans mêlange de couleur grise, ni trop brune, de très bonne odeur, qu'elle ait un goût piquant, tirant sur le doux : c'est cette Canelle qu'il faut choisir.

La Noix muscade doit être pesante, c'est alors qu'elle a plus d'huile essencielle : sa couleur est d'un gris canelle, tirant sur le brun, reluisante à proportion qu'elle est pesante ; que le parfum réponde à ces apparences : en employant des Noix muscades de cette qualité, le produit ne peut être qu'avantageux & parfaitement bon.

Le Macis, dont l'odeur est si précieuse, doit avoir la couleur d'un très beau canelle, très reluisante & pesante, à cause de son huile essencielle, où réside le goût & l'odeur ; celui qui n'a pas ces apparences, est presque toujours défectueux. Il faut, pour le choix, s'en tenir à ces remarques, pourvu que le parfum réponde au reste.

Le clou de Gérofle est l'épice la plus violente. Il y en a d'altéré, dont on tire

une huile, & qu'on laiſſe ſubſiſter dans leur entier; on les diſtingue par leur légereté, par leur couleur, & par quelques rides. Ces clous de Gérofle ainſi travaillés, ſe nomment Pipés. Pour que les clous de Girofle ſoient bons, il faut que la couleur ſoit brune & luiſante, qu'ils ſoient bien nourris & peſans; & que le goût & l'odeur répondent à ces apparences.

Ce ſont ces épices, ainſi choiſies, qu'il faut employer pour faire les Eaux épicées. Il ne s'agit plus que du manuel, que nous donnerons avec les Recettes.

Pluſieurs Diſtillateurs multiplient les épices, & font entrer diverſes choſes, comme l'Orpiment, la Coriandre & autres ingrédiens de cette nature: pour moi je ne reconnois pour vraies épices que ces quatre principales dénommées ci-deſſus: auſſi je ne donnerai des recettes que pour les quatre épices, que je crois ſuffiſantes: ceux qui voudront faire des additions en ſeront les maîtres, ſur-tout les Amateurs qui ne recherchent qu'à ſatisfaire leur curioſité, & tout en s'amuſant: ils ſont dans le cas de faire des découvertes qui deviennent des ſecrets; lorſqu'ils les donnent au Public, on doit leur avoir obligation, comme à des Citoyens utiles au bien général. Faire valoir une choſe inconnue ou oubliée, c'eſt donner une valeur à ce qui

n'en avoit pas ; c'eſt mettre à profit ce qui ſe perdroit, & dont nous acquérons la jouiſſance : en un mot, c'eſt un bien général où chacun a ſa part.

Recette de l'Eau de Canelle aux Eaux ſimples, pour quatre pintes.

Prenez une livre de bonne Canelle, pilez-la dans un mortier, réduiſez la en poudre, & cinq pintes d'eau : mettez le tout dans une cucurbite, adaptez le chapiteau & le récipient, & mettez la matiere en digeſtion ſur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous ferez votre diſtillation à un feu tempéré, & en tirerez quatre pintes. Vous aurez une Eau de Canelle d'un goût exquis, très propre à employer à tout ce que nous avons énoncé. Il eſt facile à comprendre par la recette, qu'il en faut mettre goutte à goutte pour donner le goût à un ragoût, ou à une crême, à qui l'on veut donner le goût de cette épice. Le Liqueuriſte a de quoi faire, avec ces quatre pintes d'eau, quatre-vingt pintes de liqueurs, qui portent ce nom. La Canelle eſt l'épice qui foiſſonne le moins ; on eſt obligé d'en mettre plus que des autres épices, ayant plus d'eſprit & ſel volatil que d'huile eſſencielle ; elle n'en a pas

moins de mérite, & son goût est presque un goût général.

Recette pour faire quatre pintes de Noix Muscades, en Eaux simples.

Prenez douze onces de Noix Muscades bien choisies, comme nous l'avons indiqué ci-dessus; pilez-les dans un mortier de marbre, elles ne se réduiront pas en poudre, à cause de leur huile essencielle, qui rendra votre trituration grasse: étant pilées, vous les mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire, que vous mettrez en digestion pendant vingt quatre heures, ayant adapté & lutté le chapiteau & le récipient, au moment que vous mettrez les matieres en digestion: au bout des vingt-quatre heures; vous ferez votre distillation à un feu tempéré, vous tirerez quatre pintes de bonne Eau de Muscade. On doit s'en servir avec modération, parcequ'elle foissonne extraordinairement.

Recette pour quatre pintes de Macis en Eau simple.

Le Macis est moins usité dans les Cuisines, que les autres épices, il est cependant le meilleur, & reconnu tel par les Distillateurs, à cause de l'excellence de son parfum, soit pour les Liqueurs, soit pour les Odeurs. Pour faire votre eau de

Macis, vous en pilerez douze onces, que vous mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire, vous la couvrirez de son chapiteau & adapterez le récipient, & les mettrez en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; ensuite faites votre distillation à un feu tempéré, & tirez-en quatre pintes, vous aurez une Eau de Macis très fine & très excellente. Il faut s'en servir avec modération, comme des autres épices: elle est égale en force avec la Noix Muscade, mais son goût est beaucoup plus fin.

Recette pour faire quatre pintes de Clou de Gérofle en Eau simple.

Cette épice est une des plus usitées dans les Cuisines: chez les Distillateurs, elle entre dans la composition de plusieurs parfums, c'est l'épice qui foissonne le plus; il en faut très peu pour parfumer & donner son goût. Pour faire l'Eau simple au Clou de Gérofle, vous en pilerez huit onces, bien choisis, que vous mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire, on la couvrira de son chapiteau; adaptez & lutez l'un & l'autre, aussi bien que le récipient; mettez ainsi vos matieres en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures;

faites

faites ensuite la distillation avec un feu tempéré, & tirez-en quatre pintes, lesquelles seront parfaitement bonnes. Vous aurez soin de l'employer avec économie ; elle foisonne plus que les autres épices, quoique la dose soit moindre, mais le goût & le parfum seront plus exquis que si l'on employoit le clou de Gérofle même.

Recette pour faire quatre pintes aux quatre Epices, en Eau simple.

L'Eau aux quatre Epices épargne l'embarras de les piler & de mêler ensemble : elle est utile aux Liqueuristes, pour faire la liqueur qui porte ce nom. Il faut que toutes les quatres Epices soient égales en bonté, afin que l'une ne fasse pas perdre le mérite des autres. Prenez

Six onces de Canelle.
Quatre onces de Muscade.
Quatre onces de Macis.
Deux onces de clou de Gérofle.

Pilez le tout séparément, & mettez-le dans une cucurbite avec cinq pintes d'eau ; on adaptera & lutera le chapiteau & le récipient, & on laissera la matiere en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures : ensuite faites la distillation à un feu tempéré, & tirez quatre pintes. Vous aurez une très bonne Eau épicée, d'un goût & d'une odeur

ſupérieurs. L'eſſentiel pour ces Eaux eſt de bien connoître les épices : en obſervant exactement la conduite que nous donnons, on eſt sûr de réuſſir.

On eſt peut-être ſurpris qu'il faille adapter le récipient, en mettant les matieres en digeſtion : le motif eſt afin que les vapeurs odorantes que le bain de cendre pourroit faire monter, ne ſe perdent pas, & ſe réuniſſent de cette façon dans le récipient.

Les fines Herbes en Eau ſimple.

On comprend dans ces herbages le Thym, le Baſilic, la Menthe, le Laurier, qui ſervent d'aſſaiſonnement aux cuiſines, & font un tout agréable. On fait ordinairement un paquet de ces fines herbes, que l'on retire quand on veut ſervir. Ces Herbes, dans leur ſaiſon, ſont bonnes, &, hors de leur ſaiſon, elles ont perdu les trois quarts de leur goût & de leur parfum; ſouvent elles empruntent des goûts étrangers, qui ſont plus propres à gâter qu'à bonnifier les mêts dans leſquels on les emploie : elles ſont malpropres & remplies de pouſſiere. Il eſt donc plus avantageux pour le goût, le parfum & la propreté, d'employer les Eaux faites avec ces fines herbés, que d'employer les herbes mêmes.

C'eſt dans le fort de leur ſaiſon qu'il faut les faire, & dans le tems qu'elles ont toutes leurs vertus : il faut en profiter & les employer avec ſoin. On aura la ſatisfaction d'en jouir toute l'année. Ces fines Herbes reviennent à un prix ſi modique, qu'on les renouvelle tous les ans. Je crois auſſi que le Baſilic n'iroit pas plus loin ; cette plante n'a que quelques eſprits volatils, qui pourroient diſparoitre, tout au moins en partie, au bout de l'année. Il n'en eſt pas de même du Thym, de la Menthe & du Laurier, qui contiennent de l'huile eſſentielle : elles ſe garderont très long-tems, pourvû que les bouteilles qui les renferment ſoient bien bouchées : il faut, pour cet effet n'avoir que de très petites bouteilles pour l'uſage journalier, que l'on remplira lorſqu'elles ſeront vuides.

Il faut, dans le fort de ſa ſaiſon, dans un tems ſec & chaud, faire cueillir le thym lorſqu'il eſt en fleur ; en déramer les fleurs, en peſer une livre & demie, les mettre tout de ſuite dans l'alambic avec cinq pintes & chopine d'eau, que vous mettrez auſſi-tôt dans un bain marie, de crainte qu'à la fin de la diſtillation votre thym ne s'attache au fond, ce qui vous feroit perdre votre opération. On peut même s'exemter de ſe ſervir de

bain marie, pourvû que l'on ménage le feu, la diſtillation ne ſera que meilleure à feu nud. Vous en tirerez quatre pintes; vous pouvez compter qu'elle ſera bonne, c'eſt pourquoi il faut l'employer avec diſcrétion.

Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Menthe en Eau ſimple.

Cette plante fleurit au tems du thym: il faut la cueillir par un tems ſec & chaud, la déramer feuilles & fleurs, en piler deux livres; auſſi-tôt qu'elle ſera pilée, vous la mettrez dans votre alambic, avec cinq pintes & chopine d'eau, que vous mettrez tout de ſuite dans un bain-marie; couvrez le de ſon chapiteau; vous ferez un feu modéré, & vous en tirerez quatre pintes. Cette Eau aura une odeur & un goût très bons & forts. Toutes les Eaux que nous indiquons en Eau ſimple ſont très fortes, tant pour le goût que l'odeur, c'eſt pourquoi il n'en faut mettre que très peu.

Recette pour faire l'Eau au Baſilic en Eau ſimple.

Prenez du Baſilic ſimple étant en fleur; déramez feuilles & fleurs; vous le pilerez dans un mortier de marbre; enſuite vous en preſſerez le jus dans une preſſe,

& meſurerez le jus que vous aurez, & ſur trois chopines, vous mettrez une demi-livre de Baſilic ſimplement déramé : de ſorte que ſi vous avez ſix pintes de jus, vous mettrez deux livres de feuilles & fleurs du Baſilic, le tout dans une cucurbite couverte de ſon chapiteau ; vous la mettrez au bain-marie, pour faire votre diſtillation à un feu tempéré ; vous en tirerez quatre pintes, c'eſt-à-dire, une pinte tirée ſur une pinte & chopine de jus, & demi-livre de Baſilic déramé feuilles & fleurs : c'eſt le ſeul moyen de la bien faire ; auſſi elle ſera bonne pour en faire uſage.

Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Laurier en Eau ſimple.

On prendra au mois d'Août, car c'eſt le mois aux fines herbes, deux livres de feuilles de Laurier bien vertes, cueillies nouvellement ; on les mettra en trituration dans un mortier de marbre, pour les amortir & les briſer : vous les mettrez enſuite avec ſix pintes d'eau ordinaire dans un alambic, que vous mettrez ſur le feu, après l'avoir couvert de ſon chapiteau : faites la diſtillation à un feu tempéré ; il faut en tirer quatre pintes. On aura une Eau de Laurier qui ſe gar-

dera long-tems, & vous vous en servirez avec ménagement.

Recette pour faire quatre pintes des cinq fines Herbes en Eau simple.

Un quarteron & demi, c'est-à dire, six onces de fleurs de thym, déramées.

Une demi-livre de Menthe, feuilles & fleurs.

Une pinte & demie du suc de la plante de Basilic.

Une demi-livre de Basilic déramé, feuilles & fleurs.

Une demi-livre de feuilles de Laurier pilées.

Il faut choisir toutes ces fines Herbes selon leur indication, chacune dans leur dose : vous mettrez le tout dans un alambic, avec son chapiteau bien lutté, que vous mettrez dans le bain-marie, sur un feu tempéré. Notez qu'à toutes les distillations, lorsque le réfrigérant est chaud, il faut le rafraichir; car quoiqu'il ne puisse pas arriver des accidens fort considérables, c'est toujours un grand dommage de diminuer la qualité de la marchandise. Tous les Artistes doivent être jaloux de produire du bon dans leurs Ouvrages. Lorsque vous en aurez quatre pintes, vous retirerez le récipient, & vous aurez votre

Eau aux fines Herbes, qui a le goût du bouquet que vous mettez dans le ragoût. Cette Eau sera plus usitée que celle des mêmes Herbes en particulier. Je n'ai mis les autres, qu'afin qu'on ne soit pas embarrassé pour contenter les goûts.

Ces Eaux ne sont que pour la cuisine, & peuvent être transportées. Les Marins, qui n'ont pas l'occasion d'avoir ces odeurs, peuvent, par ce moyen, se les procurer. Ces Eaux sont meilleures que les Herbes mêmes : le goût en est plus exquis, & la dépense est très modique : au fort de leurs saisons, ces fines Herbes se donnent presque pour rien.

CHAPITRE VII.

Pour faire l'Eau de Persil.

Nous faisons un Chapitre à part pour le Persil. Cette plante est la plus usitée dans les Cuisines : jamais on ne l'oublie dans les provisions journalieres : on s'en sert presqu'à tout. On en trouve toujours à Paris, dans les gelées fortes, sur-tout lorsqu'elles sont longues : on le vend au poids jusqu'à vingt sols l'once. Tous ces Persils, qui ne sont produits que par art, n'ont point de goût, & encore ceux

qui ſont d'une médiocre fortune en ſont privés. En campagne, où le Jardinage n'eſt pas conduit ſi ſavamment, on en eſt totalement privé pendant la plus grande partie de l'hiver. Nos Marins en ſont privés pendant leur voyage : cependant, par le moyen de l'eau de Perſil, on peut ſe procurer cette douceur à petits frais, puiſqu'au fort de ſa ſaiſon, il s'en perd plus que l'on n'en met à profit. On peut en faire proviſion pour ſon année, & l'avoir parfaitement bonne en faiſant alors ſon Eau.

Recette.

Au fort de la ſaiſon du Perſil, prenez-en une hottée qui ſoit beau ; épluchez-le comme ſi vous vouliez vous en ſervir pour la cuiſine ; pilez tout, vous exprimerez le ſuc bien à ſec des trois quarts que vous aurez pilé ; il faut qu'il vous en reſte un quart qui ne ſoit pas exprimé ; vous meſurerez votre ſuc, & ſur chaque trois chopines que vous mettrez dans votre alambic, vous mettrez une demi-livre de votre Perſil pilé, ſans être exprimé ; de ſorte que ſi vous avez ſix pintes de ſuc, vous mettrez deux livres de Perſil. Le tout étant dans votre cucurbite, adaptez le chapiteau, mettez-le dans le bain-marie, ſur un feu tempéré : vous en tirerez quatre pintes, & vous aurez une

Eau de Perſil charmante, d'un très bon goût, qui foiſſonnera beaucoup. Cette Eau peut ſervir aux Liqueuriſtes, lorſqu'ils ont des Eſprits, & qu'ils ſe servent des diſtiſtillations d'eaux ſimples, pour donner le goût aux liqueurs. Ils pourront de cette Eau en faire de l'eau de Perſicot, meilleure que celle qui eſt faite avec la graine de cette plante; il eſt vrai qu'il faudroit mêler du Laurier amandé pour la faire dans ſa perfection.

CHAPITRE VIII.

Pour le Céleri.

On donne ici le Celeri, parceque cette plante, quoiqu'alimentaire, a du parfum & un haut goût, lequel vient parfaitement bien à la diſtillation : elle plaît dans le potage, à cauſe de ſon parfum. Le Celeri n'exiſte pas toute l'année, & ceux qui l'aiment s'en trouvent privés : par le moyen de la diſtillation, ils pourront en jouir toujours, & le Voyageur ſur mer ſera charmé que ſon potage ait le goût d'une plante fraîche. Il ſert encore à faire une liqueur autrefois chérie, laquelle porte ſon nom. Toutes ces

raiſons m'ont déterminé à donner cette Eau.

Recette.

A la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, vous prendrez pluſieurs belles bottes de Celeri; vous couperez totalement la racine, & ôterez les mauvaiſes tiges & feuilles; vous pilerez les feuilles & côtes dans un mortier de marbre, vous en exprimerez le ſuc. Suivez exactement ce que j'ai dit ci-deſſus pour le Perſil, & vous aurez une excellente eau de Celeri.

Voilà les plantes alimentaires les plus propres à diſtiller en Eau, auſſi nous n'irons pas plus avant. Les Epices, les les fines Herbes, le Perſil & le Celery ſont pour l'uſage de la cuiſine: il faut à préſent donner quelques Eaux à odeurs pour le parfum néceſſaire dans les Offices.

CHAPITRE IX.

Des Fruits à écorce, pour en faire des Eaux ſimples.

PENDANT long-tems on n'a eu que la fleur d'Orange & l'Eau Roſe qui puſſent

ſervir à parfumer ; on ſe ſert aujourd'hui de l'eau de Canelle & de celle des autres Epices ; il faut y ajoûter celle des fruits à écorce : elles ſeront bonnes pour les Eaux glacées, pour les Fromages glacés, pour les Biſcotins, pour certaines Conſerves, pour les Paſtilles & les fines Dragées, Gâteaux, & autres ouvrages de cette eſpece.

Cette Eau eſt très propre aux Parfumeurs ; ils peuvent en mettre dans leurs pâtes liquides, ſur-tout en hiver, elles auront le goût plus fin ; mais en été les eſprits ſont meilleurs, parcequ'ils les conſervent, en empêchant la fermentation.

Cette Eau ſera de vente comme celle de fleur d'Orange : les Dames pourront s'en ſervir en bain de propreté : elles peuvent en mettre une goutte ou deux pour s'en frotter les mains, afin que cette bonne odeur leur reſte. Enfin cette Eau peut ſervir aux Liqueuriſtes, en l'incorporant dans leur ſyrop.

Les fruits à écorce tiennent un grand rang parmi les Parfums : on s'en ſert à tout, & avec raiſon : ce ſont les odeurs les plus à la mode, qui regnent toujours ; on ne craint point de déplaire en les mettant en uſage.

Un inconvénient que je trouve à ces Eaux, c'eſt qu'il faut employer le fruit

même ; ce qu'il ne faut pas aux Eaux spiritueuses, l'huile essentielle étant suffisante. Il faut se résoudre à tout ce que cet Art exige : heureux de ce qu'il ne faut pas faire l'épreuve à nos dépens.

Jusqu'à présent on a zesté les fruits à écorce, sous prétexte que le blanc de cette écorce étoit nuisible au parfum & au goût. Ce n'est plus le même systême ; on prétend qu'en le zestant on perd une grande partie de leur goût & parfum : cela est sensible, il reste au fruit zesté des parties qui contiennent de l'huile essentielle, qui reste en pure perte aux Distillateurs. Pour remédier à cet inconvénient, on rape toute l'écorce, sans néanmoins toucher à l'acide, & on a toute sa quintessence, & aussi bonne que celle qui est au zest. Le blanc de cette écorce n'est pas nuisible, comme on l'a prétendu jusqu'ici ; l'écorce n'a aucun mauvais goût, & n'en peut communiquer ; on a grande raison de ne pas suivre un préjugé nuisible à ses intérêts. Il faut laisser zester Messieurs les Officiers d'Office, lorsqu'ils veulent confire le reste de l'écorce ; cela leur fait un double emploi de ces fruits : mais les Artistes ne doivent pas les imiter, n'ayant nulle raison qui les y oblige.

Recette pour faire quatre pintes de Cedra en Eau simple.

Les Cedras ne sont pas communs : c'est le fruit qui est le plus cher. On peut l'employer à Paris en Février, Mars, & au commencement d'Avril : c'est là la saison où ils sont le plus communs & les meilleurs. Ce fruit est très inégal par sa grosseur : il y en a de très petits, de moyens, & de bien gros. En les prenant mêlés, comme il est assez d'usage, pourvû qu'ils ne soient ni tachés, ni pourris, vous en prendrez trente, que vous raperez jusqu'auprès de l'acide ; ensuite vous mettrez vos Cedras rapés dans la cucurbite, avec six pintes d'eau ordinaire : vous laverez la rape avec l'eau que vous devez mettre dans la cucurbite, afin que la partie odorante qui sera attachée à la rape ne soit pas perdue : vous adapterez & lutterez le chapiteau, & mettrez l'alambic dans un bain-marie : faites un feu tempéré, & rafraichissez souvent. Vous ferez en sorte que la distillation se fasse au petit filet : vous en tirerez quatre pintes de très bonne eau de Cedra, très propre à tout ce que nous avons annoncé. Ce fruit est cher & rare, aussi c'est le fruit le plus précieux ; son parfum & son goût l'emportent sur les autres.

Recette pour faire quatre pintes de l'Orange de Portugal en Eau ſimple.

Les Oranges de Portugal ſont plus communes ; au moyen de leur abondance, elles ſont à un prix où l'Artiſte peut ſe tirer d'affaire. Au commencement du Carême, tems où elles ſont à plus bas prix & dans leur bonté ; il faut en choiſir quarante belles, d'une écorce reluiſante ; faire & procéder comme pour les Cedras, & avec les mêmes attentions & ſoins : on en tirera quatre pintes ; elle ſera très bonne par ſon goût & ſon parfum. On en peut faire uſage à coup ſûr. On peut dire que l'Orange a bien des Amateurs, qui ſeront ſatisfaits de la trouver ſans addition. En général, les quinteſſences ne ſont bonnes que pour les parfums, non pour le goût. Faites une liqueur avec la meilleure des quinteſſences ; faites-en une autre avec le même fruit ; confrontez les deux liqueurs, il y a une différence infinie. On ne le croiroit jamais, ſi l'on n'en faiſoit l'épreuve. Celle au fruit l'emporte, à tous égards, ſur l'autre, qui paroît comme s'il y avoit un alliage déſagreable : c'eſt pourquoi, dans mon Traité de la Diſtillation, j'ai engagé les Diſtillateurs en liqueur d'employer le fruit autant qu'ils

pourront, pour se procurer un renom dont tout Artiste doit être jaloux.

Recette pour quatre pintes de Bergamotte en Eau simple.

Ce fruit est le plus odorant de ceux de son espece, c'est-à-dire, des fruits à écorce. Il est rare; il en vient à Paris en Décembre, Janvier & Février : c'est de ce tems qu'il faut profiter pour jouir de l'abondance, à cause de la bonté & du prix. Vous choisirez vingt belles Bergamottes bien fraîches, que vous raperez jusqu'auprès de l'acide : mettez ces Bergamottes rapées dans une cucurbite, avec six pintes d'eau ordinaire; lavez la rape avec l'eau qui doit être mise dans l'alambic; couvrez de son chapiteau & mettez dans un bain-marie, sur un feu tempéré, en rafraîchissant souvent : vous en tirerez quatre pintes, qui seront de très bonne odeur, & propres à parfumer, & à tout autre usage pour le goût, quoique cette eau, à cause de son goût qui est extrêmement aromat, soit plus propre pour le parfum que pour le goût : de-là vient que la liqueur à la Bergamotte est tombée dans le discrédit. Je donne cet avis, que j'ai cru nécessaire, afin que lorsque l'on voudra parfumer quelqu'aliment ou quelque boisson, on préfere les autres

fruits à écorce ; mais pour l'odeur, on doit la préférence à la Bergamotte.

Recette pour faire quatre pintes de Limon en Eau simple.

Ce fruit est très peu connu, non pas par son nom, mais parcequ'on le confond avec les Citrons ; leur forme & leur acide sont à-peu-près semblables : de-là vient la Limonade. Le syrop de Limon est fait, du moins la plûpart, avec des Citrons : il faut dire aussi qu'il en vient très peu, proportion gardée à l'emploi qu'il s'en feroit s'il en venoit davantage. Cependant dans le zest où est contenue l'huile essentielle, le parfum & le goût sont différens ; c'est pourquoi on ne peut se servir de Citron pour cette opération; d'autant mieux que comme l'on donne l'eau au Citron, il faut qu'elles soient distinctes comme elles doivent l'être. En effet, ce fruit est plus pâle que le Citron ; il a le goût plus doux & plus sauvageon, mais fort agréable : ainsi le Marchand d'Oranges ne peut pas vous tromper. Vous en choisirez quarante, & vous procéderez comme il a été dit pour l'eau à la Bergamotte. Vous en tirerez quatre pintes, lesquelles seront très fines, très odorantes & de très bon goût. On peut s'en servir pour tous

ce que nous avons indiqué : on ſera ſatisfait.

Recette pour faire quatre pintes de Citron en Eau ſimple.

Ce fruit eſt celui qui foiſonne le plus ; il eſt toute l'année abondant ; auſſi il s'en fait une grande conſommation. S'il eſt cher quelquefois, cela vient du retard de l'aprovisionnement & de la conſommation journaliere. Pour faire votre eau au Citron, vous prendrez, s'il eſt poſſible, de ceux de Portugal, & vous en choiſirez quarante ; vous ferez l'opération avec les mêmes ſoins & les mêmes attentions qu'il a déja été dit, & vous en tirerez quatre pintes : vous aurez une très bonne Eau de Citron, dont on ſera content.

Recette pour faire quatre pintes de tous les fruits à écorce, en Eau ſimple.

Je ne m'amuſerai pas à multiplier les recettes : on peut allier deux de ces fruits enſemble, tantôt avec l'un, tantôt avec l'autre : on peut auſſi en mettre trois. Ceux qui voudront faire ces Eaux ainſi mélangées en feront les maîtres, en réglant leur recette : s'ils ne mettent que deux de ces

fruits, ils mettront la moitié de la dose de chaque fruit; s'ils en mettent trois, ils ne mettront que le tiers de chacun des fruits, ce qui sera les recettes complettes. Je donne une recette générale des cinq fruits pour la même quantité d'un seul tirage de quatre pintes. Pour faire cette Eau, j'ai pris le cinquieme de chaque fruit: j'ai dit, s'il faut trente Cedras pour quatre pintes, en faisant de l'Eau où il y a cinq sortes de fruits, il faut prendre un cinquieme de trente, qui est six; le cinquieme de quarante Oranges, est huit; le cinquieme de vingt Bergamottes, est quatre; le cinquieme de quarante Limons, est huit; & le cinquieme de quarante Citrons, est huit. Voilà tout ce qui compose cette Eau.

En mettant la recette en ordre, choisissez,

six Cedra.
huit Oranges de Portugal.
quatre belles Bergamottes.
huit Limons.
huit Citrons.

Vous raperez tous ces fruits jusqu'auprès de l'acide, & vous conduirez l'opération de la même maniere & avec toute l'exactitude des autres opérations: vous en tirerez quatre pintes, ce qui vous donnera

une Eau parfaite, & un parfum très propre à tout ce que nous avons indiqué.

Voilà la partie des fruits à écorce. Je n'ai pas mis en usage la Bigarade, l'Orange amere, ni le Citron verd : ces fruits ont leur mérite, on peut les employer pour diversifier & pour satisfaire le goût de ceux qui les aiment. Ce que nous avons dit sur ces fruits en général est suffisant pour mettre à portée d'employer ceux dont je n'ai rien dit, pour lesquels on suivra les mêmes doses, plus ou moins, selon le degré de parfum qu'ils auront.

CHAPITRE X.

Sur l'Ambre réduit en Eau simple.

QUOIQUE l'Ambre soit dans une espece d'oubli, on ne peut se dispenser de le donner, parceque ce parfum a encore ses Amateurs, & que ce goût reviendra infailliblement, pourvû que les Artistes veuillent prendre soin, lorsqu'ils feront leur quintessence, de n'employer uniquement que l'Ambre gris ; mais tant qu'ils se serviront du musc & de la civette, ce Parfum ne deviendra pas à la mode. Ils

perdent beaucoup : très peu d'Ambre fait sortir les mélanges admirablement bien : ce goût ambré, très souvent imperceptible, que l'on confond avec le reste des mêlanges, donne un mérite infini à cette Eau : on se trouve privé de cette ressource, & rien ne la remplace. Je conseille à ceux qui voudront faire de l'Eau simple à l'Ambre, de faire eux-mêmes leur quintessence à l'Ambre gris seul, comme nous l'avons indiqué dans le Traité de la distillation ; alors ils seront sûrs de leur opération.

Recette pour faire quatre pintes d'Eau simple ambrée.

Mettez cinq pintes d'eau dans la cucurbite, avec une once de quintessence d'Ambre ; couvrez la de son chapiteau, bien luté, & mettez-la dans un bain-marie, à un feu tempéré. Vous en tirerez quatre pintes, qui seront très propres à parfumer tout ce que l'on voudra. Ce Parfum aidera aux autres odeurs, & au goût ; cependant il faut s'en servir avec grande modération, afin que ce goût devienne imperceptible ; si au contraire ce que l'on parfume est pour les Amateurs, on peut s'étendre davantage.

CHAPITRE XI.

Pour faire l'Eau de fleur d'Orange superfine en Eau simple, & les autres Fleurs.

LA fleur d'Orange est la fleur la plus aisée au travail ; pour peu qu'on sache distiller, on en vient à bout. Il ne s'agit que de mettre de la fleur d'Orange dans l'alambic avec de l'eau, la distiller, & tout est fait. On aura de l'eau de fleur d'Orange qui n'est pas forte, mais qui n'a point de mauvais goût.

Mais pour être superfine, elle demande du travail & de la dépense. Il faut, dans le fort de sa saison, piler une vingtaine de livres de cette fleur, la mettre, dans un vaisseau bien couvert, en fermentation pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, la mettre dans un linge sous une presse, pour en tirer le suc. Vous mesurerez votre suc, & sur chaque pinte, vous mettrez une demi-livre de feuilles épluchées de la fleur d'Orange nouvellement cueillie ; vous mettrez votre suc & votre fleur d'Orange dans l'alambic, pour faire la distillation : pour mieux faire monter l'huile essentielle, il faut grand feu. On

feroit bien la diſtillation à feu nud ; mais on courroit riſque de lui donner le goût d'empireume, qui feroit occaſionné par la matiere qui s'attache au fond, & qui cauſeroit la perte de l'opération. C'eſt à quoi il ne faut pas ſe haſarder : le bain de vapeur eſt celui dont il faut ſe ſervir ; à ſon défaut, on ſe ſervira du bain-marie, en faiſant grand feu, de ſorte qu'elle vienne au petit filet, qui ſera ſuffiſant pour bien faire votre opération.

Recette.

Pilez vingt livres de fleurs d'Orange épluchées ; étant pilées, vous les mettrez dans un vaiſſeau couvert exactement, en fermentation pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous les mettrez dans un linge ſous la preſſe, pour en tirer le ſuc, que vous meſurerez ; il y en aura autour de ſix à ſept pintes : à chaque pinte vous mettrez une demi-livre de fleur d'Orange fraîche cueillie, & nouvellement épluchée, ſans trituration ; on mêlera le tout dans l'alambic, couvert de ſon chapiteau, bien lutté & mis au bain-marie ou de vapeur. On fera le feu aſſez fort, afin que l'eau vienne au petit filet Lorſque vous aurez tiré les trois quarts de la quantité du ſuc que vous aurez mis dans l'alambic, vous ceſ-

ſerez la diſtillation : de ſorte que ſi vous avez mis ſix pintes , vous devez ceſſer après en avoir tiré quatre. Ce ſera une Eau ſuperfine de fleurs d'Orange ſupérieure à toutes celles que l'on fait ordinairement. L'huile eſſentielle de cette fleur nage à la ſurface : c'eſt ce qu'on appelle quinteſſence de fleur d'Orange, ou Néroli.

Voici le commencement des Huiles eſſentielles : nous allons inſenſiblement entrer dans ce détail, après le peu d'Eaux ſimples & odorantes qui nous reſtent à donner. Elles ne ſont pas en grand nombre, n'ayant garde de toucher à cette branche propre à la Médecine ; nous ne traitons que du goût & de l'odeur, & non de ce nombre infini de ſimples, parce-qu'il faut connoître leur mérite & leur vertu pour les employer.

Pour revenir à notre Eau ſuperfine de fleur d'Orange, il faudra ſéparer le Néroly d'avec l'eau, pour ſe ſervir de cette Eau comme des autres ci-deſſus : elle foiſonnera beaucoup.

On peut faire ſécher la fleur d'Orange reſtante dans la cucurbite, en la mettant égouter dans un tamis & ſécher ſur une claie d'oſier, la remuer ſouvent, juſqu'à ce qu'elle ſoit ſéche, de ſorte qu'elle puiſſe être réduite en poudre. On fera de même

fécher à l'ombre ce qui a été mis ſous la preſſe : on pilera & on preſſera juſqu'à ce que la poudre ſoit extrêmement fine . elle eſt très bonne à mêler avec les poudres à odeurs.

La Roſe.

J'ai parlé de l'Eau Roſe dans mon Traité de la Diſtillation. Pour l'avoir superfine, il faut, au fort de la ſaiſon, prendre un ſac de Roſes blanches, qu'on appelle Roſe Muſcade, & un autre ſac de Roſes rouges : pilez-en les trois quarts enſemble; laiſſez-les trois ou quatre heures comme en fermentation, pour donner lieu à l'eau de ſe diviſer plus facilement; mettez-la dans un linge ſous la preſſe, pour en exprimer le ſuc : pendant ce tems, vous pilerez le quart qui vous reſte; vous meſurerez votre ſuc, vous en humecterez vos Roſes dans le mortier, afin de les mieux écraſer, & qu'elles ſe développent mieux ſur le feu. Le ſuc exprimé & meſuré, & le reſtant des Roſes pilées, vous mettrez le tout dans l'alambic, couvert de ſon chapiteau, bien luté : vous le mettrez au bain marie à un feu un peu fort, pour accélerer l'opération : il faut qu'elle coule goutte à goutte & non au filet; car elle monteroit & rendroit l'opération inutile & coûteuſe, ce qu'il

qu'il faut éviter, en donnant au feu un juste degré de force.

Lorsque vous aurez reglé votre feu, vous tirerez la moitié de la quantité de suc que vous aurez mis : si vous en avez mis huit pintes, vous en tirerez quatre, & vous aurez une Eau de Rose superfine.

Le manuel que nous donnons ici est le meilleur de tous : on peut s'en servir en toute sûreté ; & l'Eau de Rose sera rare, d'une odeur agréable, & foissonnera beaucoup, quoique son odeur soit plus douce que la fleur d'Orange.

LA VIOLETTE.

Cette fleur plaît par son parfum, mais il est impossible de la distiller sans addition : si c'étoit pour remede, on n'auroit garde de rien ajouter ; mais lorsqu'on voudra en faire une Eau odorante, on mettra deux livres de fleurs de Violette, sans verd, avec six pintes d'eau dans l'alambic, & quatre onces de racine d'Iris de Florence pilée ; vous distillerez au bain marie, comme pour les autres distillations d'eau simple ; vous en tirerez quatre pintes : ce sera une eau odorante au goût de Violette.

LA JONQUILLE.

Pour employer la Jonquille, il faut opérer de point en point comme pour la fleur d'Orange : on aura une très bonne Eau, d'un goût & d'un parfum rare.

La Jacinte, la petite Giroflée jaune & le Muguet ſont trop ingrats pour travailler en eaux ſimples : dans des mêlanges, elles feront leur effet ; j'en ſuis sûr : ainſi ceux qui voudront s'amuſer, pourront l'expérimenter.

DE L'ŒILLET.

Cette fleur, quoique plus odorante que la Violette, n'eſt pas non plus ſuffiſante : pour en faire une Eau qui ait parfaitement ſon odeur, il faut y ajoûter du clou de Girofle, pour la faire ſortir. Ce que j'avance eſt expérimenté par Meſſieurs les Parfumeurs, pour leurs poudres, pour leurs eaux & tout ce qui a le nom d'Œillet. C'eſt toujours le clou de Girofle qui fait valoir cette marchandiſe. On ne peut les blâmer, le clou de Girofle vaut au moins l'Œillet : quand il vaudroit moins, ce n'eſt point ici ni remede ni aliment, il ne s'agit que du parfum. Si l'on veut faire de l'eau d'Œillet en eau ſimple, on mettra deux livres des fleurs d'Œillet épluchées ; c'eſt le petit Œillet à ratafiat qu'il

faut choiſir, on ne fait aucun uſage des autres ; on ajoutera quatre onces de clou de Girofle pilé, & ſix pintes d'eau ordinaire : on mettra le tout dans l'alambic, couvert de ſon chapiteau, bien luté & mis dans un bain marie ; on fera un feu ordinaire, & on tirera quatre pintes. Ce ſera une bonne eau d'Œillet, qui aura bien le goût de la fleur, & dont les Amateurs ſeront contens.

CHAPITRE XII.

Plantes Odorantes & Aromatiques, pour être miſes en Eaux ſimples.

C'EST ici le dernier Chapitre pour les Eaux ſimples : je n'aurois pas fini ſitôt ſi j'avois donné toutes les Recettes ; c'eſt aux Artiſtes ou aux Amateurs d'en prendre le manuel, de raiſonner & de combiner les Recettes qui ne ſe trouveront pas ici ; ils peuvent, s'ils veulent, en faire un grand nombre. Ces Eaux ſimples, dont pluſieurs ne ſont pas en uſage, ſont propoſées pour la ſenſualité & la propreté de la Cuiſine, pour parfumer les ouvrages d'Offices, pour les Voyageurs ſur mer, & pour les Amateurs des Odeurs

en Eaux ſimples qui n'aiment pas les eſprits. On peut s'en ſervir avec avantage.

Le plus grand mérite des Plantes odorantes en Eau ſimple, eſt pour combattre la mauvaiſe odeur en en répandant par terre, ou pour le Bain de propreté, ou pour les Amateurs de ces odeurs. Nous ne donnerons pas ici toutes les Eaux ſimples en Plantes odorantes : la Lavande & le Romarin ſuffiront ; ce ſont elles qui ont le plus de parfum, & qui ſont plus en uſage : cela n'empêchera pas d'en faire d'autres, ſi l'on en a beſoin. Pour être aſſuré de la bonté du produit de ces plantes, il faut combiner leurs recettes ſelon le degré de la force des Plantes qu'on employera, & ſelon la quantité qu'on en voudra faire.

Recette pour quatre pintes de Lavande en Eau ſimple.

On ne ſe ſert des fleurs de Lavande que dans le fort de la ſaiſon, afin qu'elle ait tout ſon mérite ; vous prendrez deux livres de fleurs de Lavande, fraîchement cueillies, que vous mettrez dans votre cucurbite avec ſix pintes d'eau, vous la couvrirez, la mettrez ſur le feu pour la mettre en digeſtion vingt-quatre heures ; vous paſſerez dans un linge votre infu-

ſion, la preſſerez bien : vous peſerez de nouveau deux livres de fleurs de Lavande, que vous mettrez dans la même eau de la premiere infuſion, ajoutant ce qui manquera des ſix pintes, & laiſſerez encore en digeſtion vingt-quatre heures ; vous paſſerez de même dans un linge pour exprimer l'eau dont les fleurs ſont imbibées : vous recommencerez l'opération ; c'eſt-à-dire, vous peſerez deux livres de fleurs de Lavande, les mettrez dans l'eau des autres infuſions, en ajoutant ce qui manquera des ſix pintes ; vous les laiſſerez encore vingt-quatre heures en infuſion, ſans les paſſer cette fois-ci ; vous diſtilerez au bain-marie à un feu ordinaire pour les eaux ſimples : vous en tirerez quatre pintes. Ce ſera une Eau de Lavande ſupérieure pour la force de l'odeur, ſi votre Lavande eſt bonne. On trouvera dans cette Eau beaucoup d'huile eſſencielle, laquelle il faudra ſéparer, & ſe ſervir de l'eau pour l'uſage qu'elle a ordinairement.

Recette pour quatre pintes de Romarin en Eau ſimple.

L'eau de Romarin, quoique moins uſitée, eſt, par ſon odeur & ſon mérite, ſupérieure à l'eau de Lavande. Les flacons des Dames, ayant ce nombre infini

d'Eau à odeur qu'il y a préſentement, en étoient garnis ſous le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie : aujourd'hui elle eſt toujours précieuſe par ſes vertus.

Si vous voulez faire de l'Eau de Romarin en eau ſimple, vous prendrez deux liv. de fleurs & ſommités de Romarin, vous pilerez dans un mortier de marbre les ſommités ſeulement, & vous les mettrez, auſſi-bien que les fleurs non pilées, dans une curcubite avec ſix pintes d'eau au bain-marie ſur un feu ordinaire ; vous en tirerez quatre pintes. Ce ſera une bonne Eau pour l'odeur. Si on la veut plus odorante, on operera comme pour l'Eau de Lavande que l'on vient de donner : elle ſera plus longue à faire & plus couteuſe, mais elle ſera plus odorante, & il s'y trouvera de l'huile eſſencielle, qu'il faudra ſéparer avant que de mettre votre eau en uſage.

CHAPITRE XIII.

Sur les Huiles eſſentielles en général.

NOUS avons traité, au Livre de la Diſtillation, des Huiles eſſentielles : celles des Fruits à écorce ſe tirent par la diſtilla-

tion & par le zeſt ; celles des Epices par la diſtillation ordinaire, *per aſcenſum & per deſcenſum ;* celles de la muſcade, entre deux plaques de fer chaudes : celles des Plantes aromatiques odorantes ſe tirent par la diſtillation, de même que celles de la fleur d'Orange ; celles des Graines, comme l'Anis, le Genievre, la baie de Laurier, & autres, ſe tirent de la même façon. On fait, de toutes les Epices, une teinture, dont on ſe ſert comme de leur Huile eſſentielle. C'eſt une des Sciences des Artiſtes de les bien faire, & c'eſt à quoi ils doivent mettre leur application. Ces ſortes de Marchandiſes ne ſe font qu'à grands frais ; on s'en ſert dans la Médecine, dans les Eaux d'odeur, dans les Pommades, même dans les Liqueurs à boire : quelques-unes ſont employées dans les Huiles, qui deviennent pour lors eſſences à parfumer les cheveux, & pour pluſieurs autres uſages ; on les recherche auſſi à cauſe de leur odeur. Il faut donc les faire comme elles doivent l'être, ne rien obmettre, employer ſon talent, ſes ſoins, ſes peines, ne point économiſer : avec ces circonſtances obſervées, un Artiſte ne peut manquer de faire du bon.

Il y a des Huiles eſſentielles qu'il n'eſt preſque pas poſſible de faire à Paris, à cauſe de leur exceſſive cherté, comme

ſont celles des fruits à écorce : celles qu'on achete reviennent à meilleur marché de beaucoup que celles que l'on feroit : cependant pour les curieux on donne la façon & le moyen de les avoir. De plus, ce Livre peut aller aux endroits où on pourroit mettre en uſage la fabrication de ces Huiles eſſentielles. Les raiſons du prix miſes à part, on peut les fabriquer à Paris. Il y a de ces fruits qui ſont encore remplis, même après le tranſport, de quinteſſence ; on le reconnoît par leur fraîcheur, par leur parfum, par leur couleur tranſparente & reluiſante, occaſionnée par le ſuc huileux ; il eſt donc facile d'en faire, puiſqu'il y en a dans ces fruits.

La teinture des Epices n'a été occaſionnée que par ſon prix exceſſif : l'ingratitude de la Canelle en a été cauſe ; il faut quatre livres de bonne Canelle pour en produire une once, joignez-y le travail, car il faut piler pendant longtems ces quatre livres de Canelle, ſans les autres petits frais. L'on a eu grande raiſon d'inventer les teintures, pour tenir lieu, autant que faire ſe peut, des Huiles eſſentielles ; il n'en faut faire que ce qui eſt abſolument néceſſaire. C'eſt la teinture de Canelle qui a introduit les teintures des autres Epices ; il faut néceſſairement

que l'uſage en ſoit bon, puiſqu'on le continue.

Les Huiles eſſentielles des Epices ſont plus peſantes que les flegmes, car elles ſe précipitent au fond du récipient, lorſque l'on fait la diſtillation, comme ſi l'on tiroit les Huiles eſſentielles des végétaux.

Je ne puis traiter ces quinteſſences ſans y ajouter l'Ambre, qui eſt, ſelon les Parfumeurs, l'origine du Parfum. L'Auteur du Parfumeur Royal donne cette qualité au Muſc. Ces Odeurs, malgré le peu de conſommation qui s'en fait, ſont toujours très cheres; mais auſſi elles foiſonnent conſidérablement : il faut de toute néceſſité les ménager.

Le Neroli eſt fort cher & fort rare; la raiſon eſt que l'on tire la fleur d'Orange à l'eau; il faudroit la tirer comme l'Eau de Fleur d'Orange ſuperfine, alors on en trouveroit facilement, & l'Eau parfumeroit mieux : mais quand je penſe qu'avec deux ou trois livres de fleurs d'Orange on fait quatre pintes de ſon eau, dont le Public ſe contente par le prix modique, il n'eſt pas poſſible d'avoir du Neroly avec de pareilles manipulations. On craint de perdre en faiſant du Neroly; cela n'eſt pas poſſible : l'once du Neroly ſe vend très cher, & doit payer votre fleur d'O-

range ; il vous reste quatre pintes d'eau superfine de fleur d'Orange, lesquelles valent dix écus la pinte; je l'ai vû payer ce prix-là sans marchander : quand elle ne vaudroit que vingt-quatre francs, on a quatre-vingt-seize livres sur la partie d'un tirage de Neroly ; je crois qu'on ne doit pas mépriser de si grands gains : il est vrai qu'il y a du travail & du soin.

Quant aux Plantes odorantes & aromatiques, il faut suivre le Manuel & la Recette de l'Eau de Lavande superfine: elle vous rendra beaucoup d'Huile essentielle. Les Graines méritent encore beaucoup de soins ; il faut aussi les tirer à l eau. On en indiquera la façon.

CHAPITRE XIV.

Huile essentielle des Fruits à écorce.

EN général, pour faire de bonne Huile essentielle, il faut que les fruits à écorce qu'on emploie soient très beaux, très frais, dans leur parfaite maturité, qu'ils aient la chair bien nourrie, de sorte que le zest soit reluisant & transparent, & d'un beau coloris, chacun selon son espece. Ordinairement les fruits qui foisonnent en

acide ſont moins bons que ceux dont l'acide eſt petit ou cotonneux ; pour lors la nourriture que l'Orange prend par la féve ſe porte à l'écorce ; elle eſt plus nourrie, & les parties huileuſes s'y rencontrent plus facilement.

Nous allons commencer par le Cédra, comme le meilleur. J'ai donné dans mon premier Ouvrage la façon de le faire par diſtillation & par le zeſt à l'entonnoir de verre ; méthodes très bonnes & très connues. Nous l'allons donner par expreſſion, après avoir fait quelques obſervations ſur la perte réelle qu'il y a au zeſt. On coupe un zeſte, on le preſſe dans l'entonnoir de verre, & on le jette, quoiqu'il n'ait pas rendu une goute : qu'on le preſſe, qu'on l'écraſe, on trouvera dix fois plus de ſuc huileux qu'il n'en eſt ſorti. C'eſt une perte des plus conſidérables, & c'eſt à quoi je veux remédier en la faiſant par expreſſion. Voici comment.

Manuel pour l'Huile eſſentielle au Cédra, faite par expreſſion.

Comme il n'y a rien de décidé ſur le produit, on ne peut borner la quantité du fruit ; il faut cependant en avoir un bon nombre, bien choiſi ; avoir un plat verniſſé neuf, ou qui n'ait ſervi que pour

le même uſage. Vous aurez une belle rape à ſucre, qui ne doit ſervir jamais que pour cet uſage. Avant de les raper, vous faites la revûe de vos Cédras, & vous ôterez la moindre tache. Ayant tout viſité, vous les raperez de l'épaiſſeur du zeſt, juſqu'à ce que vous voyiez le blanc, qui eſt fort inutile, il ſeroit même nuiſible, parcequ'il s'imbiberoit d'Huile. Vous aurez auprès de vous une bouteille, & lorſque vous en aurez une cuiller à bouche de rapé, il faut le mettre dans la bouteille, la couvrir, continuer de raper, obſervant toujours la même regle. Comme les Cédras ne ſont point unis, qu'il y en a de creux que la rape ne pourroit aller chercher, en coupera ces creux, enſorte de les pouvoir raper & ne rien perdre.

Ayant tout rapé & tout mis dans votre bouteille, vous la boucherez exactement & la garderez pendant vingt quatre heures; c'eſt-à-dire, juſqu'au lendemain, que vous l'exprimerez dans une étamine très fine, faite en forme de ſac, que vous mettrez ſous une petite preſſe: il faut que la preſſe ſoit bonne, très unie, afin qu'elle ſerre également partout: vous ne la ſerrerez que petit à petit; tout ce qui ſortira ſera mis à l'inſtant dans une bouteille avec un entonnoir de verre. Si

la presse étoit commode à placer votre entonnoir dessous, l'entonnoir conduiroit le produit dans la bouteille qui lui est destinée. Tout étant pressé, vous boucherez bien la bouteille, la laisserez reposer jusqu'à ce que la liqueur soit parfaitement claire, alors vous la séparerez avec attention.

Le jour que vous tirerez votre essence de la presse, elle vous paroîtra moins forte en odeur, que lorsque vous la soutirerez; alors vous la trouverez avec toute la force & toute la finesse que doit avoir une bonne quintessence. La quintessence faite par la distillation produit le même effet : au sortir de l'alambic, séparée de ses flegmes, on ne lui trouve ni la force, ni la suavité qu'elle doit avoir : laissez-la reposer quelque tems, vous la trouverez telle qu'elle doit être. Cela peut être contribué parceque, dans le travail, les organes de l'odorat sont remplis de l'odeur du fruit, & lorsque l'on vient à vouloir sentir ces essences, le organes ne sont point en état d'en faire le discernement. Il n'en est pas de même lorsqu'on s'est reposé : en débouchant la bouteille l'odeur nous frappe; en s'en frottant le dessus de la main, la pressentant aux narines, on distingue parfaitement la qualité de la marchandise. Pour preuve de ce que

j'avance, goutez de plusieurs essences; vous distinguerez parfaitement le mérite des premieres & leurs défauts, jusqu'à ce que vos organes soient remplis des esprits odorans qui y sont; alors tout se confond, l'on n'est plus en état de pouvoir rien distinguer, par conséquent on est sujet à se tromper : c'est par là qu'on se trompe souvent dans le choix que l'on fait des Huiles essencielles.

J'ai cru intéressant de faire cette observation, laquelle est des plus sensibles & très essentielle; il faut différer au lendemain à choisir ce dont vous avez besoin, lorsque vous vous appercevrez que vous confondez les goûts des Parfums.

L'avantage que je trouve à la quintessence, faite par expression, est qu'elle rend considérablement plus que celle que l'on fait au zest, & elle est bien supérieure à celle que l'on distille.

Messieurs les Liqueuristes ne pouvant avantageusement se servir des Huiles essentielles, devroient faire un Esprit de vin très fort en fruit, afin de s'en servir dans le tems que le fruit est passé, cela tiendroit lieu d'Huile essentielle. La façon en est simple : pour faire les esprits de réserve au Cédra, il ne s'agit que de raper les zests de Cédra, comme nous l'avons dit ci-dessus, d'avoir une bou-

teille à moitié remplie d'esprit de vin à l'épreuve du coton ; & à mesure que vous raperez, mettre le zest dans cette bouteille : continuez d'en mettre jusqu'à ce qu'elle soit pleine, aussi-tôt la bien boucher, & la laisser tranquille pendant six semaines : au bout de ce tems vous la passerez, & en exprimerez le jus dans une étamine, que vous tordrez facilement avec vos mains. Notez qu'il faut tremper votre étamine dans de l'Esprit de vin sans odeur avant que de le passer. Aussi-tôt que vous aurez exprimé votre Esprit de Cédra, vous le mettrez dans une bouteille, où il se fera un dépôt au fond ; on pourra alors le tirer à clair pour la derniere fois, & s'en servir avec beaucoup d'avantage : ces Liqueurs seront aussi bonnes qu'avec le fruit même. Ceux qui peuvent faire les Huiles essentielles, peuvent faire des Esprits essentiels ; ces Esprits serviront également pour faire de l'Esprit à odeur, si on les mêle avec les Esprits sans odeur. Les Amateurs des Odeurs trouveront dans ces Esprits essentiels dequoi se satisfaire.

On peut, si on veut, au lieu de raper le Cédra, n'en couper que les zests, cela est égal, pourvû que la bouteille soit pleine ; alors ces Esprits viendront clair en les tirant doucement. Je crois qu'il

faut, le faiſant au zeſt, le laiſſer plus longtems dans l'Eſprit : celui qui eſt au fruit rapé, rend plus que celui qui eſt au zeſt; mais celui-ci eſt très fin.

Voilà bien des façons d'employer les fruits à écorce, en Huile ou en Eſprits eſſentiels : premierement, en les diſtillant; ſecondement, en les exprimant au zeſt dans un entonnoir de verre; troiſiemement, en les exprimant; quatriemement, en les rapant.

L'Artiſte a dequoi choiſir : enſuite en opérant ſelon les regles de l'art, il ſera ſûr de réuſſir. Ces Ouvrages ſont de conſéquence, on perd beaucoup à la moindre négligence. Je tâche de ne rien obmettre, afin qu'en liſant ces articles on s'en reſſouvienne.

Manuel pour l'Huile eſſentielle de Bergamotte, faite par expreſſion.

Choiſiſſez vos Bergamottes belles, fraîches, très tranſparentes & odorantes, rapez de l'écorce l'épaiſſeur du zeſt, ayez ſoin, à meſure que vous le raperez, de le mettre dans une bouteille, de n'en point faire d'amas, parcequ'une partie du Parfum s'exhale toujours. Vous procéderez comme à la formule du Cédra ci-deſſus.

Ceux qui auront beſoin de l'Eſprit eſ-

ſentiel mettront dans une bouteille de quatre pintes deux pintes d'Eſprit de vin à l'épreuve du coton, & acheveront de la remplir de leurs fruits rapés : on mélangera le tout avec une ſpatule de bois, on couvrira bien ſa bouteille, qu'on laiſſera repoſer ſix ſemaines, au bout duquel tems on l'exprimera dans une étamine ; on le remettra dans une bouteille qu'on aura ſoin de préparer d'avance ; car il faut être prompt dans ce travail, le moindre retard eſt préjudiciable. On bouchera bien la bouteille, & on la coëffera.

On laiſſera repoſer ces Eſprits juſqu'à ce qu'ils ſoient clairs ; on les tirera au clair fort doucement, crainte de les troubler. On pourra s'en ſervir avec avantage.

Ces eſprits eſſentiels à la Bergamotte peuvent encore ſe faire en découpant le zeſte de ce fruit, en le mettant dans une bouteille remplie à moitié d'Eſprit de vin, on achevera de la remplir avec les zeſtes, on la laiſſera repoſer deux mois, après on pourra la tirer doucement au clair : on pourra en faire uſage en ſe ſouvenant que la Bergamotte foiſſonne tout au moins du double des autres fruits de ſon eſpece. Les Amateurs de ce fruit le trouveront ici dans toute ſa force & dans toute ſa perfection.

Tout est simple & facile à faire ; ceux qui liront ceci se trouveront à portée de faire des Huiles & des Esprits essentiels ; ils auront la satisfaction d'employer à leur usage ce qui aura fait leur amusement.

Manuel pour les Huiles essentielles de l'Orange de Portugal, du Limon, du Citron, & autres fruits à écorce, par expression, en y ajoutant les Esprits essentiels.

Lorsque la bouteille est à moitié remplie d'Esprit de vin, il faut achever de la remplir des zestes de Citrons, rapés ou zestés. Voilà la façon pour avoir de l'Esprit essentiel de l'un de ces fruits.

Pour l'Huile essentielle, il faut raper tout son fruit, le mettre tout ensemble, en tirer ce que l'on peut selon la bonté du fruit. Lorsque vous voudrez avoir de l'Huile essentielle d'Orange de Portugal, de Limon, de Citron, & des autres fruits à écorces, comme l'Orange amere, la Bigarade, les petits Citrons verts, il faut opérer de même qu'à l'article du Cédra, en observant bien bien tout ce qui y est prescrit. Il ne nous reste que quelques observations à faire sur chaque fruit ; & la partie des fruits à écorce sera terminée.

Je ſuis obligé de faire des répétitions, pour ne pas renvoyer aux Chapitres précédens; c'eſt ici un des Livres d'uſage, & ceux qui s'en ſervent n'aiment pas à feuilleter, ils aiment mieux trouver ſous leurs yeux ce qu'ils ont à faire. Je m'y ſuis conformé le plus qu'il m'a été poſſible, ſur-tout pour les choſes eſſentielles.

Il faut obſerver que l'Orange de Portugal foiſſonne plus en ſubſtance huileuſe que tous les autres fruits : ainſi on ne doit pas être ſurpris ſi au fond des Huiles de ce fruit on trouve quelques parties flegmatiques; il ne s'agit que de les ſéparer : l'eſſence n'en ſera pas moins bonne. Son Parfum eſt le plus doux des fruits à écorce, par conſéquent ſon Huile eſt auſſi la plus douce en odeur.

Le Limon, le plus rare des fruits à écorce à Paris, eſt ſouvent confondu avec le Citron, qui n'eſt cependant pas le même. Ceux qui voudront faire de ſa quinteſſence auront la bonté de lire ce que j'en ai dit toutes les fois que j'ai eu occaſion d'en parler. Cette odeur plaît beaucoup, il ſeroit dommage de ne pas la rendre comme il faut; on ne peut la manquer qu'en employant du Citron à la place du Limon.

Pour le Citron on ne peut s'y tromper.

Il faut choiſir les plus beaux, les plus mûrs, & vous aurez du bon.

La Bigarade, quoique moins en uſage, eſt cependant très bonne pour la force & le parfum; il la faut choiſir dans ſa groſſeur ordinaire, & avant ſa maturité; quand elle avance dans ſa maturité, elle n'eſt plus propre à être zeſtée, & même ſes acides ſont moins bons pour les viandes & les ragoûts. Lorſque l'on fera l'Huile eſſencielle de ce fruit, ſoit qu'on la faſſe par diſtillation, ſoit qu'on la faſſe à l'expreſſion ou au zeſte, le choix doit être le même.

L'Eſprit eſſenciel à la Bigarade eſt parfaitement odorant, parcequ'il conſerve exactement le goût du fruit; il y a de bonnes maiſons qui n'en ſont jamais dépourvues. On s'en ſert comme d'un remede ſouverain pour toutes ſortes de coliques, ſur-tout pour celles d'eſtomach, pour les indigeſtions; mais nous ne le conſidérons ici qu'à cauſe de ſon parfum & de ſon goût. Son Huile eſſencielle, faite au zeſte ou par expreſſion, conſerve le goût des fruits comme l'eſprit eſſenciel; mais celle faite par diſtillation eſt très inférieure. La raiſon en eſt ſenſible: le mérite de ce fruit conſiſte dans un certain point de maturité, qui eſt d'un verd prêt à mûrir; ce point ôté, il n'y a

plus rien : ce fruit, quoique zesté à son vrai point, mûrit en bouillant, & perd son parfum & son goût, c'est ce qui est cause que l'on n'en trouve pas. Si l'on tiroit le zeste de ce fruit lorsqu'il est verd, l'Huile essentielle seroit bonne, mais tout fruit verd rend peu en le zestant, & il y auroit une grande perte ; je crois que la façon de la faire par expression donne le moyen de rendre à ce fruit tout le mérite qu'il a, & de satisfaire les Amateurs de ce parfum.

Pour faire l'Huile & l'Esprit à la Bigarade, après avoir observé ce que nous avons dit sur ce fruit, on se servira du procédé & du manuel du Cédra : il est le même, on ne peut s'y tromper, sur-tout pour l'Esprit essenciel.

L'orange amere n'est pas de même ; il faut attendre sa maturité : son Huile essencielle est connue ; il s'en fait un grand usage. On ne la tire que par distillation : on pourroit la tirer par expression, l'on s'en trouveroit mieux ; il est reconnu que toutes les huiles tirées à froid par expression sont meilleures que celles tirées sur le feu.

Pour faire l'Huile essencielle des oranges ameres par expression, après avoir fait un bon choix, on opérera en tout comme au Cedra, & on sera satisfait.

On suivra également, pour faire l'Es-

prit de l'Orange amere, la recette du Cédra.

L'Huile essencielle du Citron vert, par les raisons que nous avons dites à la Bigarade, sera infiniment meilleure faite par expression que par distillation. Pour la faire il faut suivre l'article du Cédra pour l'Huile & l'Esprit essenciels.

CHAPITRE XV.

De l'Huile essencielle de la Fleur d'Orange.

CE Chapitre seroit beaucoup plus étendu, si nous n'avions pas donné l'eau superfine de cette fleur, qui est la même chose : on ne peut pas faire du Neroly sans faire l'eau superfine à la fleur d'Orange : de même on ne peut pas faire non plus l'eau très forte de cette Fleur sans y trouver du Neroly.

Il s'agit de faire ce qui convient pour y bien réussir : c'est pour cela que je me suis étendu autant qu'il m'a été possible. Il faut que cette Fleur soit fraichement cueillie, blanche & épaisse, afin qu'elle rende plus de parfum & plus d'Huile essencielle. On n'a qu'à suivre le Chapitre de la fleur d'Orange, vous trouverez le Neroly,

dont les flegmes seront l'eau superfine de fleur d'Orange.

Il ne s'agit plus que de les séparer. La meilleure façon est celle de l'entonnoir à clef : il faut faire faire un entonnoir couvert, qui ait une clef pour arrêter l'écoulement au moment qu'il est nécessaire : on entend bien que cette clef se met dans le canal de l'égoutoir près du bout : il faut que cet entonnoir soit grand, & placé solidement dans une ouverture assez large, faite dans une planche scellée dans le mur, à la hauteur de deux pieds & demi environ.

Lorsque l'on veut séparer l'Huile essencielle d'avec les flegmes, on met au dessous de cet entonnoir fermé une bouteille garnie d'un entonnoir ordinaire. On verse toute l'eau distillée dans l'entonnoir à clef, que l'on couvre de son couvercle, & on attend que l'huile soit montée : alors on ouvre la clef de l'entonnoir, & on laisse couler tous les flegmes jusqu'à la derniere goute : il faut prendre garde à la premiere goutte d'Huile qui tombera, fermer promptement l'entonnoir, & prendre une autre bouteille, dans laquelle on laissera couler toute l'Huile détachée de ses flegmes : cette façon est sûre, on peut la mettre en usage, on en sera content.

Pour les Huiles, qui se précipitent au

fond du récipient, on les sépare aisément en transvasant doucement les flegmes : l'Huile reste seule; on la met dans des vaisseaux convenables selon la quantité qu'on en a. Ceux qui travaillent à cette partie doivent faire la dépense de l'entonnoir à clef; il leur sera fort utile pour séparer l'Huile d'avec les flegmes.

CHAPITRE XVI.

De la Quintessence d'Ambre.

QUOIQUE cet article ait été assez amplement détaillé dans le Traité de la Distillation, comme c'est une partie intéressante, nous nous croyons obligés d'en parler ici, pour retracer légerement la façon de faire cette quintessence. Elle se fait de plusieurs façons, sous le même nom : au Musc & à l'Ambre; à la Civette, au Musc & à l'Ambre : il y en a où il n'y a que du Musc, d'autre où il n'y a que de la Civette. La vraie est celle où il n'y a que de l'Ambre. Cependant toutes se nomment improprement quintessence d'Ambre; sous d'autres noms elle ne pourroit être vendue : de là vient qu'on en trouve peu de bonne. Le meilleur Ambre est le gris, qui

qui est le plus cher, & ne foisonne pas beaucoup. Ceux qui se flattent, en suivant les anciennes recettes, de faire aussi bien que les Anciens, font aussi bien, il est vrai, quant au tems passé, mais beaucoup plus mal quant au présent. Si ces Anciens vivoient, vraisemblablement ils ne suivroient pas leur ancienne méthode. Ce n'est pas l'ambre que l'on a en aversion, c'est le musc. Un grain de musc fournira plus d'odeur qu'une once d'ambre; l'on a au même prix l'un & l'autre: je veux dire qu'une once de musc ne coûtera pas plus qu'une once d'ambre, & dans la recette il me faudra une once d'ambre contre un grain de musc, quelle inégalité de produit! Voilà ce qui a engagé nos Anciens à employer le musc. Il ne faut faire la quintessence d'ambre qu'à l'ambre seul, d'autant mieux qu'il en faut si peu que cela ne vaut pas la peine d'économiser.

Pour faire la quintessence d'ambre, prenez deux gros d'ambre gris, beau & bon; faites chauffer un petit mortier de bronze, &, lorsqu'il sera chaud, pilez, avec un pilon de même matiere, l'ambre, que vous mettrez dans une bouteille, où il y aura un demi-setier d'esprit de vin rectifié; remuez-la bien, bouchez-la & enterrez-la, dans le fumier

pendant trois mois, au bout duquel tems vous pouvez la ſoutirer & vous en ſervir.

Ceux qui voudront ſavoir plus au long ce que j'ai dit ſur l'ambre, le muſc & la civette, auront recours au Traité de la diſtillation, ils trouveront à ſe ſatisfaire, & pourront tirer de juſtes conſéquences, qui leur ſeront avantageuſes. Je n'ai donné cette recette que pour ceux qui, ſe conformant au préſent, n'ont pas envie d'aller plus loin.

CHAPITRE XVII.

De l'Huile eſſentielle des Epices.

CETTE partie des Huiles eſſentielles eſt, de toutes, la plus belle à traiter. Les différentes façons dont les Artiſtes les font prouvent qu'ils ſe ſont appliqués à en tirer le meilleur parti. On les tire par *aſcenſum* & par *deſcenſum*, ſur-tout le clou de giroſle : on ne pourroit pas en faire autant de la Canelle. Quant au Macis, on en viendroit à bout, mais on le tire ordinairement par la diſtillation. On diſpoſe la Muſcade par un bain de vapeur ; on la tire par le moyen de deux

plaques de fer chaudes. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe tirer de toutes ces épices par la diſtillation ordinaire : mais cette opération ſeroit trop ingrate, à cauſe de l'épaiſſeur & de la peſanteur de ces Huiles eſſentielles, leſquelles ne peuvent toutes monter ; on perdroit une grande partie du produit que l'on doit avoir : il eſt plus ſage de ſuivre les différentes façons convenables à chaque épice. La Canelle ſe tire par diſtillation : c'eſt ainſi que l'on fait le peu que l'on en tire. Le Macis ſe peut tirer de la même façon que la Canelle : on le peut auſſi tirer par *deſcenſum* comme le clou de girofle ; & on retire un plus grand produit de cette façon que de l'autre. Pour la Muſcade diſpoſée par le bain de vapeur, les flegmes qui s'y incorporent entraînent avec elles, étant preſſées, les Huiles eſſentielles de cette épice.

J'ai ſi ſouvent indiqué à quoi on diſtingue les bonnes & les mauvaiſes épices, que je crois qu'on ne me fera pas un crime de ne pas le répéter, il ſuffit de recommander à ceux qui voudront faire ces operations, de les choiſir avec beaucoup d'attention : deux raiſons également intéreſſantes les y invitent ; la qualité & la quantité du produit.

Il faut encore obſerver de ne pas entreprendre à la fois beaucoup de cette

marchandise ; ceux qui en ont besoin d'une certaine quantité, la feront petit à petit : les épices sont de toutes saisons ; il est indifférent de continuer, cesser & reprendre ce travail. On sait que la Canelle est ingrate, qu'il faut en employer quatre livres pour en avoir une once, & qu'on ne peut en moins faire ; on doit se contenter de cette once, & recommencer, si l'on en a besoin d'une plus grande quantité : de sorte que si l'on en veut une livre, on récidivera seize fois l'opération. Cette marchandise est assez précieuse pour ne pas s'exposer à la mal employer, ce qui arriveroit infailliblement si vous vouliez la faire toute à la fois ; l'opération seroit longue, vos flegmes prendroient un goût d'empireume, & ce goût seroit communiqué à votre Huile essentielle.

Pour les autres épices, on n'en doit employer qu'une livre à la fois ; elles rendent beaucoup, selon la qualité des épices qu'on a employées : la manipulation est embarrassante, il vaut mieux recommencer que de se surcharger.

Comme j'ai donné amplement le manuel & les recettes de ces Huiles essentielles dans mon Traité de la distillation des épices, j'abrégerai ce Chapitre, & ceux qui voudront en savoir toutes les

circonstances, auront la bonté d'y avoir recours.

Observez premierement, lorsque vous voudrez faire votre Canelle, de la faire piler par des gens au fait de piler, qu'ils aient les mains propres, qu'elle soit pilée dans un mortier de marbre, enveloppé dans un sac de peau, afin de tout conserver. Votre Canelle pilée, vous la mettrez dans une cucurbite avec de l'eau, en sorte que la Canelle soit recouverte de deux doigts : vous la mettrez en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, au bout de ce tems vous ferez la distillation; on s'appercevra quand les Huiles viendront, parcequ'elles se précipitent au fond du récipient. Crainte du goût d'empireume, cette distillation se fera au bain marie. Comme on met environ cinq à six pintes d'eau dans l'alambic, lorsqu'on en aura tiré trois ou quatre pintes, les Huiles seront sorties, vous les separerez des flegmes, & les mettrez ensuite dans une bouteille bien bouchée.

Secondement. Observez, faisant l'opération par *descensum*, sur-tout pour le clou de Girofle & le Macis, chacun en particulier, de tout préparer dans le tems qu'on pilera l'épice dont on doit tirer l'Huile : attachez la suspensoire sur le

vaisseau qui doit la recevoir, de façon que l'épice pilée y tienne facilement, & que la cuvette de cuivre qu'on doit mettre dessus avec le feu ne touche pas à l'épice : lorsque les Huiles ne descendront plus, quoique le feu soit suffisamment animé, votre opération sera finie; vous ôterez le feu & la suspensoire, & serrerez votre Huile essentielle.

Troisiemement. Observez, faisant votre Huile essentielle de la Muscade, de la bien faire piler, de la laisser bien imbiber par la vapeur du bain sur lequel vous l'aurez mise, ce qui disposera votre épice à rendre son huile, lorsque vous la presserez entre vos deux plaques de fer chaudes : votre opération faite, séparez le peu de flegmes qui s'y trouvera, & serrez votre Huile essentielle.

Il faut garder avec soin toutes les poudres d'épices qui ont servi aux quintessences, & faire sécher celles qui ont été imbibées d'eau par le travail, afin qu'en les repilant & les passant dans un tamis, on puisse les incorporer dans certaines poudres où ces épices entrent. Il n'y a plus qu'un mot à dire sur les teintures des épices, très faciles à faire, & qui peuvent tenir lieu d'Huile essentielle à bien des choses : il ne s'agit, pour ces teintures, que de piler ces épices, les

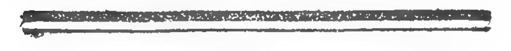
mettre dans de l'eſprit-de-vin rectifié pendant trois mois, les ſoutirer, & s'en ſervir.

La Canelle étant l'épice la plus foible en odeur, il n'eſt pas poſſible de multiplier ſa doſe pour que ſa teinture puiſſe être égale en force à celle des autres épices, on met ſix onces de Canelle pour une pinte d'eſprit; la Canelle eſt légere, tient beaucoup de place; ſi l'on en met davantage, elle abſorbera tous les eſprits: il faut de toute néceſſité n'en mettre que ſix onces. On ſuivra cette doſe: lorſqu'elle ſera dans l'eſprit-de-vin bien bouché, on la remuera tous les quinze jours, juſqu'à ce que la teinture ſoit parfaite; & elle ſera au bout de trois mois en état d'être tirée au clair.

On fera de même des autres épices on en mettra le même poids bien pi dans l'eſprit de-vin pendant trois mois au bout duquel tems on les tirera au clair, pour ſervir dans l'occaſion: mais les teintures de la Muſcade, du Macis & des autres épices, fourniront beaucoup plus que celle de la Canelle & du clou de Girofle: ceux qui les travaillent journellement doivent bien juger que cela ne peut être autrement.

On retirera un bien plus grand avantage des teintures que des huiles, tant

par l'économie que par la bonté. C'est par l'exacte observation des maximes prescrites dans ce Chapitre, qu'on aura l'épice naturelle, & sans être altérée par l'art.



CHAPITRE XVIII.

Pour l'Huile essentielle des Graines.

LES principales Huiles essentielles des graines odorantes, sont celles du Geniévre, les Baies de Laurier, de l'Anis, du Cheroui, la graine de Persil, celle de Celeri & le Docus; pour les autres graines, elles ont plus d'esprit volatil que d'huile essentielle, comme la Coriandre, l'Angélique; le Fenouil en a cependant un peu, je le regarde comme la Canelle aux épices; l'Aneth en a aussi un peu; la graine de Carotte n'en a point du tout: je fais ces distinctions, afin que si quelqu'Amateur vouloit s'amuser, il ne le fasse point en vain.

Il faut, pour employer ces graines, qu'elles soient de l'année, qu'elles n'aient pas souffert sur plante, qu'elles soient bien nourries & pesantes, selon leurs especes, qu'elles aient bonne odeur & bon

goût. C'eſt avec de pareille marchandiſe, accompagnée du travail, que l'on doit avoir du bon.

De l'Anis.

Il y a l'Anis verd qui eſt fort bon, ſon goût eſt un peu ſec, moins ſucré que celui de Verdun; les goûts ſont arbitraires ſur ces deux Anis : ce qu'il y a de certain, c'eſt que celui de Verdun rend plus d'huile eſſentielle que l'Anis verd; on peut néanmoins employer l'un & l'autre, en ſe ſervant de celui de l'année, comme le meilleur : faites en piler cinq livres, mettez le, étant pilé, dans une cucurbite, avec ſuffiſamment d'eau pour couvrir votre Anis, que vous remuerez, pour voir l'aiſance qu'elle aura; enſuite vous en remettrez deux doigts de plus : obſervez toujours de meſurer l'eau, chaque fois que vous en mettrez, afin que vous preniez vos précautions ſur ce que vous pouvez en tirer : votre cucurbite garnie, il faut la mettre en digeſtion ſur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous la mettrez dans un bain-marie, la couvrirez de ſon chapiteau, & ferez un feu tempéré : il faut prendre garde quand votre huile montera, ce qui eſt facile à voir

par ce qui reste dessus les flegmes : & lorsque vos flegmes n'entraîneront plus d'huile, il faut cesser l'opération. Vous separerez ensuite ces flegmes, & mettrez votre huile essentielle dans une bouteille bien bouchée ; vous aurez une vraie & bonne Huile essentielle d'Anis, dont vous pourrez faire usage par-tout où elle sera convenable.

Du Geniévre.

Le Geniévre le meilleur des environs de Paris, est celui de Fontainebleau : il faut l'employer de l'année, l'éplucher, ôter tous les grains qui ont souffert, en peser aux environs de six livres, le bien piler, qu'il devienne en pâte, le mettre dans l'alambic, le couvrir d'eau de deux doigts par dessus les graines pilées, le mettre en digestion, votre alambic bien couvert, sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures ; vous placerez ensuite votre alambic dans un bain-marie, & ferez un feu tempéré ; vous ferez aussi attention lorsque votre Huile commencera & finira de monter, & cesserez l'opération en séparant l'Huile de vos flegmes : tout sera fait.

Baies de Laurier.

Il faut également, pour employer les

Baies de Laurier, qu'elles soient de l'année, les éplucher, ôter les Baies qui ont souffert; en piler, sans ôter l'écorce, environ six liv. les mettre dans une cucurbite & mettre de l'eau deux doigts au-dessus de vos Baies pilées, les mettre en digestion comme ci-dessus au Geniévre, faire de même la distillation, & ensuite séparer l'huile des flegmes.

Le Cheroüi.

C'est une des graines qui a le plus de parfum & de goût, elle a beaucoup d'huile essentielle, & est, selon moi, une des meilleures graines, après le Docus; égale en bonté à l'Aneth. Il est à propos que ceux qui tirent des huiles, n'oublient pas le Cheroüi. On suit la même méthode que pour les autres graines, c'est-à dire, les piler, les mettre en digestion, & les distiller ensuite, en observant toujours d'employer les graines de l'année: on tamisera celle ci, pour faire tomber la poussiere dont elle est susceptible.

Le Docus.

La meilleure des graines, la plus rare, & par conséquent la plus chere; son odeur & son goût sont exquis: il faut faire avec attention cette Huile de Do-

cus : elle ne se fait pas différemment que les autres, qui est, après avoir fait votre choix, d'en prendre environ cinq livres, les mettre dans l'alambic, y verser de l'eau deux doigts au-dessus des graines, les mettre en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt quatre heures, en faire ensuite la distillation au bain-marie, prendre garde quand l'huile commencera à venir & qu'elle finira, il faut alors cesser l'opération; en séparant l'huile des flegmes, tout sera fait.

Ceux qui voudront avoir de l'huile de Fenouil ou d'Aneth, soit par besoin ou par curiosité, n'ont qu'à opérer comme ci-dessus, ils en auront, mais en petite quantité.

L'Huile de la graine du Persil, & celle du Céleri surtout, rendent beaucoup, & se font de la même maniere. Il n'est pas nécessaire de multiplier ce volume, en ayant dit suffisamment pour faire telles Huiles essentielles des graines odorantes, lorsqu'elles en auront.



CHAPITRE XIX.

Pour l'Huile essentielle des Plantes Aromatiques & Odorantes.

LES plantes odorantes ont toujours été d'un grand usage ; on a lieu de croire qu'elles continueront Celles d'entr'elles qui regnent le plus, sont la Lavande, le Romarin, le Thym & le Serpolet : aussi allons nous donner la maniere d'employer ces quatre Plantes, en faisant faire attention à ce que nous croirons le plus utile pour rendre cette opération efficace.

Ces Huiles essentielles ont beaucoup de vertus, connues & mises en pratique par Messieurs de la Facul.é ; elles sont d'une grande ressource pour les Parfumeurs ; elles leur servent à faire leur Eau de Lavande, leur Eau de la Reine d'Hongrie, leur Eau de Thym & celle de Serpolet : elles servent encore à beaucoup d'autres mêlanges d'eaux, pour incorporer dans les pommades de fantaisie, appellées assez communément pot-pourri.

Ces raisons sont suffisantes pour engager à les bien faire.

LAVANDE.

Au plus fort de la ſaiſon de la Lavande, dans un tems chaud & ſec, faites cueillir une bonne quantité de Lavande, prenez garde qu'il n'y ait de l'aſpic, s'il y en a, ſéparez le en l'épluchant : enſuite vous peſerez vos fleurs, & ſur chaque livre de fleurs vous mettrez deux pintes d'eau, de ſorte que ſi vous avez dix livres de fleurs, vous mettrez vingt pintes d'eau dans une cucurbite, que vous couvrirez bien ; vous les mettrez enſuite en digeſtion ſur un petit feu pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce tems vous paſſerez dans un linge votre infuſion, & mettrez ſous la preſſe toute la Lavande imbibée, & la preſſerez tant que vous pourrez, pour faire ſortir les parties d'huile qui ont reſté dans les fleurs ; vous meſurerez alors l'eau de votre premiere décoction, s'il vous en reſte ſeize pintes, vous mettrez huit livres de nouvelles fleurs, c'eſt-à dire, une demi-livre par pinte : les bien remuer, les bien couvrir, & les mettre de nouveau en digeſtion pendant 24 heures ; quand je dis en digeſtion, ce n'eſt pas à froid, mais pour que la décoction ſoit au-deſſus du tiede, afin de donner lieu à l'huile de ſe

divifer de la fleur, & de monter plus facilement. Quand on fait la diftillation, après les vingt-quatre heures de la seconde décoction, il faut placer votre alambic dans un bain-marie, bien luter fon chapiteau, à un feu ordinaire, rafraîchir fouvent : les phlegmes commenceront à couler feuls, peu après ils feront accompagnés d'huile, qui viendra affez abondamment ; quand les phlegmes continueront fans huile, la diftillation fera faite, il faudra ôter l'alambic de deffus le feu, & féparer l'Huile effentielle d'avec les phlegmes, les mettre à part bien bouchés : vous aurez une bonne quinteffence propre à tout ce que l'on voudra, felon fes propriétés ; vous conferverez ces phlegmes comme Eau d'odeur en Eau fimple, laquelle fera très bonne. Ne vous attendez pas à voir ces Eaux huileufes, claires & tranfparentes, comme l'Eau de Plantin & celle de Rofe.

THYM.

Le Thym, à quelque chofe près, fe fait comme la Lavande, c'eft pourquoi nous en donnerons la recette tout au long. Faites cueillir le Thym lorfqu'il fera bien fleuri, dans un tems chaud, faites déramer les fleurs ; fur chaque livre de

fleurs vous mettrez deux pintes d'eau ; auſſi-tôt que vous aurez ainſi garni votre alambic, que je ſuppoſe de douze livres de fleurs & vingt-quatre pintes d'eau, vous couvrirez exactement votre cucurbite, que vous mettrez ſur un petit feu pendant ſix heures de tems ; il faut que votre décoction ſoit chaude, de ſorte que vous puiſſiez laiſſer la main ſur la cucurbite ſans vous incommoder ; alors vous la tirerez du feu pour la laiſſer réfroidir, & ne la déboucherez que loſqu'elle ſera froide, pour paſſer la décoction, & mettre vos fleurs à la preſſe, pour bien faire ſortir, avec l'eau imbibée, l'huile qu'il y a ; vous meſurerez alors ce qu'a rendu la décoction, s'il y en a vingt pintes, vous mettrez de nouveau dix livres de fleurs, que vous remettrez en digeſtion ſur un petit feu pendant ſix heures, après quoi vous placerez votre alambic dans un bain-marie, couvert de ſon chapiteau luté, & ferez un feu ordinaire : quand, à la fin de la diſtillation, les huiles ne ſuivront plus les phlegmes, votre diſtillation ſera faite, vous n'aurez qu'à ſéparer les huiles d'avec les phlegmes, & les conſerverez comme eau ſimple de bonne odeur ; vous les boucherez bien, comme les huiles eſſentielles, leſquelles ſeront très bonnes.

SERPOLET.

Le Serpolet se fait comme le Thym, on n'a qu'à suivre de point en point ce qui est dit dans l'article du Thym, pour faire l'huile essentielle du Serpolet ; en séparant l'huile, vous garderez les phlegmes, comme eau d'odeur de Serpolet en eau simple, laquelle sera parfaite, comme son huile essentielle, qui est fort estimée.

ROMARIN.

Cette plante, si précieuse par ses vertus, par l'usage de son parfum, rend beaucoup d'huile essentielle. En voici la façon : lorsque le Romarin est fleuri, dans un tems chaud, vous pilerez une quantité de sommités de Romarin ; sur chaque livre de sommités pilées, vous mettrez demi-livre de fleurs, de sorte que sur dix livres de sommités, vous mettrez cinq livres de fleurs, & vingt pintes d'eau dans un alambic ; vous mêlerez bien le tout ensemble, & vous le mettrez en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous passerez votre décoction, & mettrez à la presse vos fleurs & sommités. Mesurez ce que votre décoction

aura rendu, & ajoutez de l'eau ordinaire pour ce qui manquera de vos 20 pintes, que vous remettrez dans l'alambic avec dix livres de sommités de Romarin pilées, & cinq livres de fleurs de cette plante; remuez bien le tout, & mettez-le de nouveau en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures, placez ensuite votre alambic dans un bain-marie, le chapiteau bien luté, sur un feu ordinaire. Quand vous verrez arriver l'huile avec les phlegmes, & lorsque les phlegmes viendront sans huile, c'est à-dire, qu'ils cesseront de monter, votre opération sera finie; vous séparerez l'huile essentielle d'avec les phlegmes, que vous conserverez comme Eau d'odeur. Vous aurez l'une & l'autre dans toute leur bonté.

CHAPITRE XX.

Sur le Lait Virginal.

Il ne suffit pas aux Parfumeurs de flatter le sens de l'odorat, il faut qu'ils conservent la beauté de la peau, sur-tout celle du visage, pour lui rendre tout le lustre qu'il doit avoir; un rien en ôte l'éclat,

comme les boutons, les rousseurs, les lentilles, les tannes & les dartres, ajoutez-y le hâle, les rides : il faut avoir soin, si l'on veut conserver quelque chose de précieux, de remédier aux accidens qui peuvent arriver, sans quoi il perd son lustre & sa valeur. Ce seroit manquer à ce que l'on se doit, que de se refuser des choses simples & connues, pour procurer la satisfaction de se plaire à soi-même & aux autres.

Selon la Pharmacopée Universelle de M. Lémery, pag. 59, il y a deux manieres de faire le Lait Virginal : la premiere, est de verser du vinaigre de Saturne dans de l'eau, pour la faire blanchir comme le lait.

La seconde, est de blanchir de l'eau avec un peu de Benjoin que l'on verse dedans. Le surnom de Lait Virginal vient de ce que les filles s'en servoient autrefois pour se décrasser, & pour embellir leur peau. Voilà ce que M. Lémery dit sur le Lait Virginal : il n'en indique que deux, cependant j'en ai trouvé trente quatre au Recueil concernant la Beauté & la Santé, pag. 42, Tome II, donné par M. de Blegny, Médecin ordinaire de *Monsieur*, & Directeur de la Société Royale de Médecine : j'en donnerai quelques-uns, ceux qui seront les

meilleurs, & quelques autres plus modernes.

Premier Lait Virginal pour faire disparoître les Boutons du visage.

Réduisez en poudre subtile une once de Litharge d'argent, mettez-la ensuite sur la cendre chaude en digestion pendant vingt quatre heures dans une fiole avec une chopine de vinaigre distillé; après quoi vous filtrerez cette dissolution, que vous mettrez dans une bouteille: vous aurez dans une autre bouteille la même quantité d'eau commune, imprégnée de sel marin, laquelle sera aussi filtrée: lorsque l'on voudra s'en servir, on mettra, par parties égales de chaque bouteille, autant qu'il en faut pour une fois; il se formera une liqueur blanche, avec laquelle vous vous laverez le visage soir & matin; vous ferez le même mêlange chaque fois que vous vous en servirez, & continuerez jusqu'à ce que les boutons soient dissipés.

Second Lait Virginal pour faire disparoître les boutons & les rougeurs du visage.

Vous prendrez deux onces de Storax, deux onces de Benjoin, demi once d'I-

ris de Florence pilé, un grain d'ambre ayant concassé ce qui peut l'être, vous mettrez tout dans un vaisseau, avec une pinte d'esprit de-vin, en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; alors l'esprit-de-vin se trouvera chargé d'une teinture rouge, laquelle il faudra verser par inclination dans une bouteille de verre, pour la séparer de son marc. On aura un Lait Virginal fort odorant. Lorsque l'on voudra s'en servir, on mettra dans un verre autant d'eau qu'il en faut pour se laver, on y ajoutera quelques gouttes d'Eau Virginale, elle deviendra blanche comme le lait, & très propre pour faire passer les boutons & les rougeurs du visage.

Troisieme Lait Virginal contre les boutons & les rougeurs du visage.

Une once d'Alun de roche, une once de Soufre pulvérisé très finement; mettez ces poudres dans une bouteille qui contienne environ une pinte, & ajoutez-y une chopine d'eau rose muscade, alors on agitera bien fort ces matieres pendant une demi-heure; cette eau, par cette agitation, deviendra comme du Lait; vous la garderez, & toutes les fois que vous voudrez vous en servir, vous re-

muerez la bouteille : on imbibera un linge, qu'on laissera sur le visage toute la nuit, & après on se lavera d'Eau Rose ou de Plantain.

Quatrieme Lait Virginal pour faire dissiper les rougeurs du visage.

Il faut prendre deux onces de Litharge d'or, la faire bouillir pendant un petit quart d'heure dans une chopine de vinaigre, que l'on filtrera dans le papier gris, & que l'on mettra dans une bouteille à part : ensuite faites bouillir demi-septier d'Eau Rose, avec demi-once d'Alun de plume, & deux gros d'Alun de Roche, vous filtrerez pareillement cette décoction, & vous la garderez dans une bouteille à part. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous mettrez de celle ci un tiers, & deux tiers de la premiere, & vous aurez un Lait Virginal très propre pour ôter les rougeurs du visage.

Cinquieme Lait Virginal pour embellir le visage.

Il faut mettre dans une bouteille de gros verre une pinte d'esprit-de-vin, deux onces de Benjoin commun, une once de Storax, deux gros de Canelle, un gros de clou de Girofle, une noix Muscade ; concassez toutes ces drogues,

& vous les mettrez dans la bouteille, vous ajouterez trois batons d'Orcanette, pour fortifier la couleur ; vous luterez avec soin la bouteille, & l'exposerez au soleil pendant un mois sur le sable ou sur le fumier ; il faudra avoir soin de la retirer lorsqu'il pleuvra : observez que cette bouteille soit assez grande pour laisser un vuide de deux ou trois doigts, de peur que les esprits, venant à s'échauffer, ne fassent casser la bouteille. Au bout d'un mois, vous tirerez doucement votre décoction pour vous en servir, en en frottant le visage avec un linge de lessive.

Sixieme Lait Virginal, pour blanchir le teint.

Prenez un demi-septier de vinaigre blanc distillé, que vous mettrez dans un pot neuf, vous y ajouterez deux onces de Litharge en poudre, que vous ferez bouillir jusqu'à ce que la liqueur ait diminué d'un tiers ; vous la retirerez pour lors du feu, &, après qu'elle sera reposée, vous la verserez doucement par inclination, afin de ne pas troubler la décoction ; vous la garderez dans une bouteille, en observant ce qui suit.

On pilera un gros de sel gemme, ou sel marin, & on le fera fondre dans un

demi-ſetier d'Eau Roſe, qu'on filtrera, afin qu'il ſoit clair; on le mettra dans une bouteille, pour s'en ſervir au beſoin: pour lors on mettra autant de l'une que de l'autre bouteille, il ſe formera un Lait auſſi épais que s'il étoit naturel; ſi on le trouve trop épais, on peut l'éclaircir avec un peu d'eau. On doit s'en frotter le viſage & les mains, ce qui rendra la peau douce & blanche.

Septieme Lait Virginal, pour embellir & blanchir.

Choiſiſſez une bouteille d'environ deux pintes, vous y mettrez une pinte d'eſprit-de-vin & une chopine d'eau-de-vie; enſuite vous y ajouterez quatre onces du meilleur Benjoin que vous trouverez, deux onces de Storax, demi once de Canelle, deux gros de clou de Girofle, une noix Muſcade: il faut concaſſer toutes ces drogues, & les mettre dans la bouteille, avec quatre gouttes de quinteſſence d'ambre; boucher, avec beaucoup de ſoin, la bouteille, l'expoſer pendant un mois au ſoleil, & la retirer les jours de pluie: au bout du mois vous tirerez votre infuſion au clair tout doucement; vous aurez un Lait Virginal d'une bonne odeur, dont on ſe ſervira en s'en frottant

frottant le visage avec un linge blanc de lessive.

Huitieme Lait Virginal, pour blanchir la peau, & l'adoucir.

Mettez, dans une bouteille de verre, trois onces de Litharge d'or pulvérisée très fine, avec six onces de bon vinaigre, que vous agiterez pendant un quart d'heure; vous la laisserez ensuite reposer trois heures, alors vous la filtrerez au travers du papier, vous mettrez ce qui sera filtré dans une bouteille à part. Faites ensuite fondre une once de sel commun dans une livre d'eau de fontaine; mettez cette dissolution dans une autre bouteille, pour vous servir de l'une & de l'autre ensemble, par parties égales: la mixtion se congelera, & deviendra blanche comme du petit lait; il surnagera dessus une eau, qu'il faudra ôter, & ne se servir que de ce qui est blanc, qui sera au fond.

De toutes les especes de Lait Virginal dont j'ai fait la recherche, les huit que j'ai insérées dans ce Chapitre m'ont paru dignes d'être conservées: on peut choisir, selon que le besoin le requiert, pour les boutons, les rougeurs, blanchir & adoucir la peau. Voilà les vertus du Lait Vir-

ginal. La réputation d'un ſeul peut aider un Parfumeur & le conduire à la fortune. Il eſt naturel de prôner un Artiſte qui réuſſit à conſerver tout l'éclat d'un beau viſage.

Les eſpeces de Lait Virginal que nous venons de donner ſont à la portée de tous ceux qui voudront s'en occuper ; les Dames mêmes, en s'amuſant à leur toilette, peuvent, étant aidées de leurs femmes de chambre, les faire ; elles ſeront ſûres de ce qu'elles emploieront, & ne feront que celles qu'elles jugeront à propos. Si elles en font de pluſieurs ſortes, elles choiſiront, & s'en tiendront à celui qui leur ſemblera le meilleur. Il eſt fort agréable de faire ſervir à ſes amuſemens des choſes qui nous ſont utiles.

CHAPITRE XXI.

Sur les Eaux qui diſſipent les Tannes, les Taches, les Rouſſeurs, les Lentilles au viſage, & lui procurent ſon éclat naturel.

RIEN n'eſt plus naturel que de deſirer à effacer en nous certains défauts que nous pouvons avoir dans le viſage, comme ſont les tannes, les taches, les rouſ-

ſeurs, les lentilles & le hâle. Un beau viſage perd tous les jours ſon luſtre par ces défauts ; il ne s'agit que d'un peu de ſoin pour le remettre dans ſon éclat naturel, en ſe ſervant des eaux préparées pour ces effets, dont nous allons donner la recette & la façon ; Eaux que l'on peut faire ſoi-même, en choiſiſſant les drogues qui plaiſent le plus, & pour leſquelles on a le plus de confiance. On viendra bientôt à bout de faire diſparoître tous ces défauts du viſage ; & enſuite, par les Eaux Coſmétiques, de nourir, embellir, blanchir & faire renaître la beauté. Les rides de l'âge viendront beaucoup plus tard, on vivra par conſéquent plus long-tems jeune.

Il faut faire quelque choſe pour nous plaire à nous-mêmes : cela nous rend enjoué dans les Aſſemblées, & nous plaiſons par-là aux autres ; c'eſt ce qui fait la ſociété. Si par malheur nous nous déplaiſons à nous mêmes, à qui plairons-nous ?

Il faut néceſſairement ſe mettre en devoir d'avoir ſoin de ſoi : le premier eſt de conſerver les préſens que la nature nous a donnés, & de remédier à quelques défauts qui y ſurviennent. Nous en allons indiquer le moyen par les Eaux qui ſeront propres à corriger ces défauts. Je

souhaite être utile dans cette partie ; je serai alors sûr de plaire.

I. *Eau pour faire disparoître les Tannes & les Lentilles du visage, en peu de tems.*

Vous prendrez une livre de vinaigre blanc ; Tartre blanc, une demi-livre ; Alun de roche, demi-livre réduit en poudre subtile ; ajoutez demi-livre de farine d'orge, une demi-livre de farine de feve : vous mettrez dans une cornue toutes ces choses bien mêlées ensemble, pour en faire la distillation au bain de sable ; il en sortira une eau, dans laquelle vous imbiberez des linges, que vous appliquerez le soir, en vous couchant, sur les Tannes & les Lentilles, lesquelles disparoîtront dans peu, si vous continuez quelque tems.

II. *Autre, pour faire dissiper les Rousseurs & les Lentilles du visage.*

Prenez une livre de feuilles de Figuier, lorsqu'elles sont vertes ; une demi-livre d'amandes ameres, six onces de graines de choux ; pilez toutes ces choses avec soin, & vous les incorporerez avec dix onces d'huile de Tartre faite par défaillance, pour distiller le tout dans une

cornue au bain de ſable : vous en tirerez une Eau qui diſſipera totalement les rouſſeurs & les lentilles du viſage, ſi vous continuez d'en mettre pendant quinze jours, tous les ſoirs en vous couchant.

III. *Autre, pour effacer les Tannes, Lentilles, & autres taches du viſage.*

Prenez une livre & demie de fraiſes bien mûres, demi-livre de fleurs de Lis, demi-once d'Alun de roche, demi-once d'Alun de plume, deux dragmes de ſel gemme & deux dragmes de nitre ; faites macérer ces choſes avec du vin de Malvoiſie, du miel de Narbonne, du vinaigre blanc, de chacun une livre ; enſuite faites la diſtillation au bain de ſable. L'Eau que vous aurez mérite d'être conſervée : elle eſt propre pour les tannes, les lentilles & les autres taches du viſage, qui diſparoîtront, en s'en appliquant le ſoir, & ſe lavant le matin avec de l'eau de Nenuphar.

IV. *Autre, pour le même ſujet.*

Prenez 2 liv. de racines de Pararelle, fraîchement arrachée de terre, deux livres de racine de Melon ; vous aurez ſoin de nettoyer ces deux racines, enſuite pilez-

les, mettez-les dans une terrine, ajoutez deux onces de tartre blanc, demi-once de sel de nitre, dix œufs d'hirondelle : vous mêlerez le tout fortement, & le mettrez dans une cucurbite, pour en faire la distillation au bain-marie. Le produit ne sera pas ample, mais ce sera une Eau très bonne pour les tannes, lentilles & taches du visage, dont on pourra se servir comme des Eaux précédentes; on aura lieu d'en être satisfait, si l'on en continue l'usage.

V. *Autre, pour faire disparoître les Lentilles.*

C'est ici une de ces Eaux faciles à faire. Dans le fort de la saison de la Joubarbe, faites en cueillir tant qu'il vous plaira; il faut aussi faire cueillir de la grande éclaire, en ôter tout ce qui peut avoir souffert sur la plante; vous prendrez autant de l'une que de l'autre, & aussi-tôt que vous les aurez cueillies & épluchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre; vous séparerez en deux parts vos herbes pilées, & en mettrez la moitié sous la presse, pour en exprimer le suc, lequel vous mettrez dans une cucurbite avec l'autre moitié de vos herbes pilées, mêlées bien ensemble, placez

votre alambic dans un bain marie : vous aurez une Eau merveilleuſe, quoique fort ſimple ; elle a la vertu de faire diſparoître les lentilles du viſage, en s'en appliquant une compreſſe de linge blanc de leſſive, imbibée dans ladite Eau, en ſe lavant le matin avec la même eau, & continuant juſqu'à ce qu'elles ſoient diſſipées.

VI. *Autre, pour faire diſparoître les Tannes.*

Prenez une livre d'eau-de-vie, une livre de mûres ſauvages, une livre de mûres de ronces, deux onces de fleurs de ſoufre ; faites enſuite infuſer le tout enſemble dans une cornue de verre, ſur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures ; enſuite diſtillez au feu de limaille d'acier. L'Eau qui viendra de cette diſtillation eſt bonne pour faire diſparoître totalement les Tannes du viſage, en appliquant tous les jours, ſans diſcontinuation, une compreſſe de linge blanc de leſſive, imbibée de cette eau, ſur les tannes, juſqu'à ce que la peau ſoit blanche & unie, & que les tannes ſoient tout-à-fait diſſipées : comme cette Eau corrode la peau, il ſera bon, après ſon uſage, de ſe laver le teint avec l'Eau ſuivante, que vous ferez exactement comme il ſuit.

Prenez une demi-livre d'Oignon de Lis.
une demi-livre de racine de Nenuphar.
demi-livre de Concombre.
demi-livre de Melon.
quatre onces de Sucre Royal.
deux gros de Camphre.
deux gros de Borax.
la mie d'une demi-livre de pain.

Il faut couper les Oignons de Lis, les racines de Nenuphar, le Concombre, le Melon, par tranches : & lorſque tout ſera coupé, vous le pilerez; vous pilerez auſſi le Sucre, le Borax, le Camphre, la mie de pain; enſuite vous ferez étouffer ſix pigeonneaux, ſans les ſaigner; vous en ôterez les pieds, la tête & les entrailles. Il faut faire infuſer tout au bain marie, dans une pinte de vin blanc; laquelle infuſion ſera diſtillée au même bain juſqu'à ſechereſſe : on applique cette Eau le ſoir ſur le viſage, ſans ſe laver le matin.

VII. *Autre, pour effacer les taches du viſage.*

Il faut piler & exprimer à part le ſuc de laitues pommées, de choux & de verjus : meſurez ces trois ſucs par parties égales, pour les diſtiller au bain marie. On aura une Eau propre pour effacer les taches du viſage, en s'en ſervant à toute

heure, sur-tout le jour, jusqu'à ce que les taches soient passées.

VIII. *Autre, pour enlever les taches & les rousseurs.*

Prenez une once de ris du Levant, faites-le cuire dans une livre d'eau; aussi-tôt qu'il sera cuit, il faut le passer dans une étamine, se servir de cette Eau en se lavant le visage tous les jours, ce qui fera bientôt dissiper les rousseurs & taches du visage.

Plusieurs Dames, qui se sont servies de cette Eau avec tout le succès que le beau sexe peut desirer, m'ont assuré que, toute simple qu'elle est, elle produit un effet merveilleux pour faire disparoître les taches & les rousseurs du visage.

IX. *Autre, pour enlever les lentilles.*

Prenez une once de miel blanc, & une once de suc de cresson, mêlez le tout ensemble, & de ce mélange frottez les lentilles le soir en vous couchant.

X. *Autre, pour faire disparoître les taches.*

Faites cueillir, éplucher & piler deux livres de Myrthe, mettez un blanc d'œuf

& une chopine d'eau-de-vie, mêlez ces choses ensemble, distillez-les au bain-marie jusqu'au sec; vous mêlerez cette Eau distillée avec autant de Lait Virginal de Saturne, qui est le huitieme que nous avons donné ci-dessus : conservez ce mêlange pour l'usage suivant.

Faites tremper du son avec cette eau pendant vingt-quatre heures : avant de vous en servir, vous vous laverez le visage avec de l'eau de riviere; vous l'essuierez un peu ferme avec du drap d'écarlate qui soit neuf; aussi-tôt que vous vous serez essuyé, vous vous frotterez avec votre eau préparée, & la laisserez sécher elle-même; vous continuerez tous les jours de la même façon, jusqu'à ce que la peau soit blanche & nette de taches.

Pour achever de donner tout le lustre à la peau du visage, vous vous laverez avec une des Eaux Cosmétiques que nous donnerons ci-après, pour nourrir & embellir la peau.

XI. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire piler à part, très fin, & passer au tamis, une livre de sel de nitre, autant de tartre, vous mêlerez ces deux poudres ensemble, vous en ferez une espece de pyramide en pointe, au-dessus de

laquelle vous mettrez un charbon ardent, qui y mettra le feu, & brûlera jusqu'au bas : ces poudres étant brûlées, il restera une masse informe, que vous délayerez dans de l'eau chaude, en la brisant avec vos doigts. Lorsque tout sera dissous, vous mettrez la terrine sur le feu en évaporation : il vous restera un sel comme un sable, que vous ferez dissoudre dans deux onces de vinaigre distillé, avec une once d'esprit-de-vin rectifié : lorsqu'il sera dissous, vous le mettrez dans une bouteille, exactement bouchée, que vous exposerez au soleil pendant trois jours, pour vous en servir comme des autres Eaux ci-dessus.

XII. *Autre, pour le même sujet.*

Il ne s'agit ici que de faire rougir un louis, ou telle autre piece d'or que l'on voudra, & l'éteindre dans une chopine de vin très naturel & très bon : il faut réiterer la même opération cinq ou six fois, c'est-à dire, faire rougir & éteindre la piece d'or ; & ensuite il faut dissoudre dans ce vin un gros de tartre, & s'en humecter le visage, pour faire disparoître les taches.

XIII. *Autre, pour faire dissiper les tannes & les rousseurs.*

Il faut avoir quinze œufs frais, les mettre dans un pot de terre, les couvrir de vinaigre fort, les laisser une heure; ensuite cassez les œufs, c'est-à-dire les coquilles avec le vinaigre, en y ajoutant une once de moutarde; lorsque tout sera broyé, vous le mettrez dans un alambic de verre, que vous mettrez dans un bain-marie, pour en faire la distillation: vous aurez une Eau admirable & très efficace pour faire dissiper les tannes & les rousseurs, en en appliquant le soir en se couchant, avec un linge de lessive trempé dans cette Eau.

XIV. *Autre, sur le même sujet.*

Il faut prendre six onces d'eau de Nenuphar, quatre onces d'eau Rose, quatre onces d'eau de feve, deux onces d'eau-de-vie, mettez le tout dans une terrine, dans laquelle vous ferez dissoudre un gros de gomme Tragacanthe, puis vous mettrez le tout dans une bouteille de verre, que vous exposerez au soleil pendant quinze jours, ensuite vous vous en laverez le visage le soir & le matin, jusqu'à ce que ce remede ait fait son effet.

XV. *Autre, pour faire dissiper les taches.*

Vous ferez cueillir, autant qu'il vous plaira de mille-feuille ; après l'avoir épluchée, vous la ferez piler, pour en exprimer le suc, avec lequel vous frotterez long tems les taches avec le doigt ; vous imbiberez ensuite dans ce suc un linge, que vous mettrez sur les taches en vous couchant.

XVI. *Autre, pour faire disparoître dans peu les lentilles & les rousseurs.*

Vous aurez soin de vous humecter plusieurs fois par jour avec de l'eau de riviere, ensuite tuez une poule blanche, & frottez avec son sang les lentilles & les rousseurs du visage, qui disparoîtront dans peu, si vous réitérez souvent : il faut observer de laisser sécher le sang sur le visage sans l'essuyer : tout simple que ceci paroisse, il produit réellement son effet.

XVII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut avoir une terrine bien propre ; dans laquelle vous mettrez deux livres de térébenthine, avec le blanc de douze œufs : vous agiterez fortement le tout

ensemble, & vous le mettrez dans un alambic de verre, que vous poserez ensuite au bain-marie pour en faire la distillation. Dans l'eau qui sera distillée, vous faites fondre un gros de camphre, & mettez le tout dans une bouteille, pour votre usage. Pour vous en servir, vous aurez de l'eau de tortue distillée, que vous mêlerez par parties égales à chaque fois que vous voudrez vous en servir, en appliquant un linge blanc de lessive, imbibé dans ces eaux mêlées, le soir en vous couchant: réiterez jusqu'à ce qu'elles aient produit leur effet.

XVIII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire piler, autant qu'il vous plaira, de la chicorée, en exprimer le suc, avec lequel vous mêlerez la même quantité d'eau-de-vie, pour vous en laver le visage soir & matin.

XIX. *Autre, pour faire disparoître les taches.*

Il faut avoir une demi-douzaine de petits chiens de lait, en ôter les entrailles, puis les mettre dans un alambic avec deux pintes de sang de veau, en faire la distillation au bain-marie; il en sortira une

Eau qui effacera bientôt les taches du visage.

XX. *Autre.*

Prenez une livre de son d'orge, une livre de farine de féves, que vous délayerez ensemble avec une pinte de vinaigre ; vous y ajouterez le jaune de quinze œufs, avec un demi-septier de lait de brebis blanche : tout étant bien mêlé dans la terrine, vous le mettrez dans un alambic, que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la distillation : vous vous servirez de cette Eau.

XXI. *Autre, pour les taches rouges du visage.*

Prenez demi-livre de fiente de pigeon, demi-livre de farine d'orge, demi-livre de semence de lin ; pilez la fiente de pigeon & la semence de lin, chacune à part ; lorsque tout sera pilé, vous le mettrez, avec trois chopines de vinaigre distillé, dans un linge, laissez-le égouter, & de ce qui tombera, vous vous en servirez pour faire disparoître les taches rouges du visage, en vous en frottant.

XXII. *Autre.*

Prenez trois onces de grosses raves nettoyées, & coupées par tranches ; deux onces de sucre fin réduit en poudre ; puis le blanc de trois œufs frais, vous mettrez le tout dans une cucurbite de verre, pour le distiller au bain-marie, il faut le distiller à sec ; & le peu d'Eau que vous aurez servira pour humecter vos taches, ce qui les fera disparoître.

XXIII. *Autre pour le visage couperosé.*

Prenez une livre d'Alun de glace en poudre, une chopine de jus de Plantain, une chopine de jus de Pourpier, une chopine de jus de Verjus, le jaune de vingt-quatre œufs ; battez bien le tout ensemble ; mettez-le dans une cucurbite, & faites distiller au bain-marie, il en viendra une Eau, de laquelle vous pourrez vous servir pour rendre uni le visage couperosé. Cette Eau est aussi très bonne contre toutes sortes de démangeaisons.

L'eau de Nenuphar, dans laquelle on a mis un peu de camphre dissous auparavant avec un peu d'eau-de-vie, est fort recommandable dans ce cas là. Les Laits Virginaux que nous avons donnés sont aussi très efficaces.

XXIV. *Autre pour les Boutons.*

Vous mettrez dans un linge un peu de ſalpêtre, que vous ferez tremper dans de l'eau pendant quelque tems; enſuite vous toucherez les boutons avec cette Eau.

XXV. *Autre.*

Prenez une livre de rouelle de veau, caſſez ſix œufs frais, que vous mettrez avec un demi-ſeptier de vinaigre & une poignée d'argentine pilée; diſtillez le tout au bain-marie: vous aurez une Eau dont vous pourrez vous laver le viſage.

XXVI. *Autre.*

Prenez la mie d'un pain de froment, que vous ferez tremper dans du lait de chevre; prenez enſuite une once de chaux & des coquilles d'œuf; mettez le tout enſemble dans l'alambic; diſtillez à feu lent: il en ſortira une Eau excellente pour ôter les taches de la peau, enlever les rougeurs, blanchir & luſtrer le teint.

Il y en a qui prennent ſeulement du lait de vache, qu'ils font diſtiller avec du pain blanc; ils ajoutent dans l'Eau diſtillée un peu de Borax.

On peut ſe ſervir avec avantage des Eaux diſtillées de Plantain, de Romarin, de Guimauve, de Mercurial, de Cerfeuil, &c.

XXVII. *Autre, pour ôter les taches du viſage, & qui rend le teint beau & luiſant.*

Prenez un pigeon, vuidez-le, & rempliſſez ſon corps avec deux poignées de Fraxinelle; mettez-le dans l'alambic avec une pinte de lait, trois demi-ſeptiers de crême, ſix onces d'huile d'amande douce; diſtillez toutes ces choſes au bain-marie; vous en aurez une Eau, avec laquelle vous vous laverez tous les jours le viſage & les mains. La peau reſtera blanche & ſouple, ſans aucune tache.

XXVIII *Autre, pour empêcher les taches de rouſſeurs, & les ſignes qui reviennent au viſage.*

Prenez égale quantité de racines de Concombre & de racines de Narciſſe, faites-les ſécher à l'ombre: lorſqu'elles ſeront ſéches, il faut les réduire en poudre très fine, que vous mettrez dans de bonne eau-de-vie. Vous vous laverez avec cette décoction juſqu'à ce que le viſage com-

mence à démanger, ce qui ne tardera pas; alors on le lave avec de l'eau fraîche. Il faut recommencer tous les jours, jusqu'à parfaite guérison, ce qui arrivera dans peu, parceque cette Eau est légerement caustique, & doit par conséquent enlever toutes les taches du visage.

XXIX. *Autre fort efficace.*

Prenez le sang d'un lievre mâle, délayez-le dans une égale partie d'urine de la personne qui doit s'en servir; filtrez le tout à travers d'un linge; gardez-le dans un vaisseau, pour s'en servir de la maniere suivante :

La personne qui veut effacer ses taches de rousseur gardera la chambre pendant trois jours; le soir, en se couchant, elle humectera les taches avec un linge trempé dans l'Eau ci-dessus décrite; elle se couchera sans s'essuyer le visage : le lendemain elle continuera cette opération plusieurs fois dans la journée; & ainsi de suite pendant les trois jours : le quatrieme jour elle se lavera le visage avec de l'eau de Mouron, & sera alors libre de sortir & de vaquer à ses affaires. L'usage de l'eau de Mouron sera continué tous les matins pendant quatre ou cinq jours : pendant ce tems les taches de

rousseur tomberont par écailles & en poudre farineuse, la peau restera blanche, unie, claire & fraîche autant qu'on peut le desirer.

XXX. *Autre pour dehâler le teint.*

Prenez un demi-septier de lait, dans lequel vous presserez un jus de citron, ajoutez-y une cuillerée d'eau-de-vie, que vous ferez bouillir; écrêmez exactement; ajoutez une pincée de sucre blanc en poudre, & une pincée d'alun de roche. Il faut s'en laver souvent les parties hâlées, jusqu'à ce que le hâle soit tombé.

L'eau de puits est fort recommandée: il faut la tirer toutes les fois que l'on voudra s'en servir, sur-tout le soir.

L'eau de Pimprenelle est aussi très bonne; on s'en sert souvent, & toujours avec succès.

On peut aussi se servir de la fraise, en écraser quelques unes sur le visage, le laisser sécher pendant la nuit, & le lendemain matin se laver avec de l'eau de Cerfeuil; alors la peau devient belle & luisante. Cet article mérite d'être conservé & d'être mis en usage, à cause de ses effets merveilleux.

XXXI. *Autre, pour préserver du hâle.*

Prenez trois livres de fiel de bœuf, trois gros d'alun de roche, douze gros de sel gemme, 3 onces de sucre candi, 6 gros de borax, trois gros de camphre; mettez le tout ensemble, & l'agitez fortement pendant un quart d'heure, ensuite laissez le reposer; réiterez cette agitation trois ou quatre fois le jour, & cela pendant quinze jours, c'est-à-dire, jusqu'à ce que le fiel devienne clair comme l'eau, alors vous la filtrerez dans le papier gris. Vous conserverez cette Eau pour son usage. Lorsque l'on est obligé d'aller au soleil ou en campagne, on s'en frotte le visage avant que de partir, & le soir on se lave avec de l'eau ordinaire.

XXXII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire tremper dans de l'eau fraîche une livre de lupins pendant trois jours; au bout de ce tems vous les retirerez & les mettrez dans un vaisseau de cuivre, avec une livre de nouvelle eau. Lorsque ces lupins seront cuits, & que l'eau sera épaisse, il faut les retirer du feu, & exprimer l'eau, avec laquelle vous vous frotterez le visage & le col, lorsque

vous ſerez obligé de vous expoſer au ſoleil.

Quelques-uns ajoutent à cette Eau un peu de fiel de chevre, d'alun de roche, du jus de limon, & aſſurent que par ce moyen, non-ſeulement cette Eau empêche le hâle, mais qu'elle enleve les taches, quand on s'en ſert le ſoir avant de ſe coucher.

Pluſieurs Dames ſe ſervent de la moëlle de cerf, miſe dans de l'eau de farine de froment; lorſqu'elle eſt repoſée, elles prennent quelques onces de ce qui ſera dépoſé au fond, qu'elles mêlent avec des blancs d'œuf, s'en frottent le viſage le ſoir en ſe couchant, & le lendemain matin ſe lavent avec l'eau tiede. On prétend qu'il n'y a rien de meilleur pour diſſiper le hâle.

XXXIII. *Autre, pour le même ſujet.*

Il faut faire un mucilage avec de la graine de lin, de la ſemence d'herbe aux puces, de la gomme adragante, & du ſuc de pourpier; mêler le tout avec des blancs d'œufs, & s'en frotter le viſage: ce mucilage eſt très bon pour deshâler. Il ne faut jamais ſe laver les mains & le viſage le matin, ni lorſqu'on eſt expoſé au grand air ou au ſoleil, parcequ'alors la peau,

étant fraîche, est très susceptible d'impression.

Voila le Recueil des Eaux propres pour embellir le visage. Chacun peut choisir ce qui lui convient. Il y a de ces Eaux si faciles à faire, qu'il faut être négligent pour ne pas les faire; & il y en a de si aisées, que les plus pauvres peuvent s'en servir, & se procurer la satisfaction de se plaire & de plaire aux autres.

J'ai quelques observations à faire sur les Eaux que nous venons de donner, lesquelles sont telles qu'elles doivent être pour les usages indiqués; mais il faut prendre garde, lorsqu'il s'agira de faire dissiper les boutons & les rougeurs du visage, les tannes mêmes, que ces accidens ne soient occasionnés par des maladies. Alors, avant de vouloir les faire passer, il faudra s'y préparer par l'avis du Médecin. On pourra alors mettre quelques-unes de ces Eaux en usage, s'il le trouve à propos. Si les rougeurs viennent de trop grande fatigue, le repos & quelques rafraîchissemens peuvent, sans aucune aide, remettre le visage dans son état naturel. Si ce sont les débauches, on doit consulter à ce sujet. Si ce sont les boissons spiritueuses, il faut tempérer sa boisson, même se réduire à l'eau pour un

tems. Cette tempérance fera dissiper les boutons & les rougeurs. Lorsqu'on veut se donner la peine de refléchir sur soi-même, on découvre aisément la cause d'une grande partie de ses incommodités ; & cette découverte aide beaucoup à procurer la santé, en la déclarant à un Médecin. Mon but n'est pas de parler en Médecin, ainsi je me borne à mon état de Parfumeur. C'est donc simplement comme Artiste que je donne les Eaux qui servent à embellir le visage. Toutes ces Eaux ont été, ou composées par M M. de la Faculté, ou par eux reconnues bonnes.

Le conseil que je donne à ceux qui ont des rougeurs, des boutons, des tannes, ou le visage couperosé, de ne point se servir de ces Eaux avant d'avoir consulté un Médecin, ne vient que de la crainte que le remede ne soit pire que le mal.

On ne craint pas le même danger lorsqu'il ne s'agit que des rousseurs, des lentilles, du hâle, d'adoucir & de blanchir la peau, on peut en sûreté faire ce qui convient pour se procurer cette satisfaction : mais je conseille à ceux qui composeront quelques-unes de ces Eaux, de ne rien obmettre, soit pour la qualité, ou la quantité des drogues, soit pour la manipulation qui est nécessaire pour les faire, afin que rien n'y manque.

Il faut avoir des raisons pour faire usage de ces Eaux ; & il faut examiner la vertu de l'Eau dont on se sert, & si cette vertu est bonne pour l'usage qu'on en fait : c'est pourquoi j'ai indiqué leur propriété au titre de chaque Eau, afin d'empêcher la confusion & la méprise.

CHAPITRE XXII.

Sur les Eaux Cosmétiques.

CES Eaux sont amies de la peau, & lui servent d'aliment ; elles la nourrissent & la rendent douce & luisante, la blanchissent, & en font briller l'incarnat.

Tout ce qui entre dans leur composition est onctueux, & rend la peau douce & souple, ce qui est son plus bel ornement : par ces mêmes Eaux on trouve le moyen de faire dissiper les rousseurs du visage, les lentilles, les boutons, les rougeurs, les tannes & le hâle, parcequ'aucune de ces Eaux Cosmétiques ne corrode la peau : il faut donc avoir recours à celles-ci, pour achever l'ouvrage commencé par les Eaux que nous venons de donner.

Je prendrai tous les soins possibles pour

donner ces Eaux telles qu'elles ſont, pour le manuel & pour la recette; & j'indiquerai leur vertu particuliere.

Ceux qui les mettront en pratique auront le ſoin de ne rien obmettre, afin qu'ils profitent des avantages qui doivent en réſulter; avantages qui dépendent de la préciſion des recettes, du ſoin & de l'exactitude du manuel, ce qui fait le mérite du produit de ces opérations.

I. Eau Cosmétique spécieuse.

Elle eſt propre à nettoyer la peau, pour l'adoucir & l'embellir, en s'en lavant les mains & le viſage.

Cette Eau eſt tirée de la Pharmacopée de M. Lémery, pag. 850.

Prenez du blanc d'œuf, de la mie de pain trempée dans du lait, de chacun une once.

Du Sucre blanc, de la Céruſe.

De la gomme adragante, des Lupins.

Des Pois, des Féves, de l'Iris de Florence; de chacun demi-once.

Des fleurs de Lis blanc, ſix dragmes.

Des fleurs de Féves nouvelles, une demi-poignée.

De l'Oliban & de la gomme Arabique, de chacun trois dragmes.

Du Borax & de l'Alun de plume, de chacun deux dragmes.

Du Camphre, une dragme & demie.

Infuſez ces drogues pendant trois jours dans une quantité ſuffiſante d'eau de fleurs de féves & de roſes, après cela faites la diſtillation ſelon l'Art.

On pulvériſera la céruſe, le ſucre, les gommes, le camphre, le borax, les lupins, les pois, les féves; on écraſera les fleurs dans un mortier de marbre: on mettra tout enſemble dans une cucurbite de verre ou de grès; on y mêlera de la mie de pain imbibée dans le lait, & les blancs d'œufs délayés dans ce qu'il faudra des Eaux de roſes & des fleurs de féves, pour faire que la matiere trempe; on couvrira la cucurbite, & on la mettra en digeſtion pendant trois jours en un lieu chaud; on fera faire la diſtillation au bain-marie, & on gardera l'Eau dans une bouteille.

Elle eſt propre pour nettoyer, pour adoucir & pour embellir la peau: on s'en lave les mains & le viſage.

M. Lémery obſerve que le borax, le ſucre, l'alun de plume & la céruſe ſont des ingrédiens bien inutiles dans cette préparation; car il ne s'en détache rien, & ils reſtent au fond de la cucurbite comme on les y a mis; on pourroit rendre le

borax & le ſucre utiles, ſi, au lieu de les employer dans la diſtillation, on en diſſolvoit une dragme ou deux de chacun dans de l'eau diſtillée; l'Eau en ſeroit plus déterſive & plus propre à nettoyer le viſage.

II. *Eau Coſmétique de Myrrhe de Duclos, propre pour nettoyer & blanchir le viſage, pour effacer les taches & pour remplir les cavités.*

Prenez du lait de chevre nouvellement trait, quatre livres.

Du vin d'Eſpagne, trois chopines.

Du ſuc de grande jombarbe, une livre & demie.

Des eaux de Nenuphar & de roſes blanches, de chacune une livre.

Douze blancs d'œufs.

Faites-en la diſtillation au bain-marie.

Prenez de l'Eau diſtillée ci-deſſus, deux livres.

De la meilleure Myrrhe bien pulvériſée, deux onces.

Laiſſez-les en digeſtion pendant vingt-quatre heures, puis recommencez la diſtillation.

On tirera le ſuc de la Jombarbe par expreſſion, à la maniere ordinaire; on le mêlera avec le lait de Chevre, les Eaux

diſtillées & le vin d'Eſpagne ; on délayera les blancs d'œufs dans ces liqueurs, on mettra ces mêlanges dans une grande cucurbite de grès ou de verre, on y adaptera un chapiteau & le récipient, on lutera bien les jointures, on fera la diſtillation au bain. L'Eau du produit ſera peſée : ſur deux livres de cette Eau diſtillée, on mettra deux onces de Myrrhe, ſubtilement pulvériſée, qu'on laiſſera infuſer pendant vingt-quatre heures ; puis on mettra diſtiller la liqueur au bain-marie. L'Auteur demande qu'on y diſſolve du ſucre candi, du borax & de l'alun brûlé, ſuivant la deſcription qui ſuit.

Mixtion Coſmétique.

Prenez de l'Eau de Myrrhe ci-deſſus décrite, demi-livre.
du Sucre Candi, deux dragmes.
du Borax, une dragme.
de l'Alun, un ſrupule.

Faites du tout une mixtion ſelon l'Art.

Cette Mixtion eſt propre pour nettoyer & blanchir le viſage, pour effacer les taches & remplir les cavités. Il faut imbiber des linges dans cette Eau, & s'en laver ſouvent la peau.

III. Eau Cosmétique de Pigeons.

Elle nettoie le visage, blanchit la peau, empêche les rides, emporte les taches, remplit les cavités.

Prenez deux pigeons vuidés & coupés par morceaux.
une livre de pain blanc.
quatre onces de noyaux de pêche.
des quatre semences froides mondées, de chacune quatre onces.
douze blancs d'œufs.
le jus de quatre Limons.

Il faut mettre ces matieres macérer pendant douze heures dans quatre livres de lait de Chevre frais tiré; après cela en faire la distillation au bain-marie: & ajouter l'Eau distillée
trois onces de Camphre.
trois onces de Borax.
trois onces de Sucre Candi.
trois onces d'Alun brûlé.

Ensuite il faut l'exposer au soleil pendant trois jours, les mettre ensuite dans la cave pendant environ quinze jours, après lequel tems vous filtrerez l'Eau, que vous garderez pour l'usage.

REMARQUE.

On aura deux Pigeonneaux nouvellement tués, on les plumera, on les coupera par morceaux, on émiera le pain blanc.

On concassera dans un mortier de marbre les noyaux de pêches & les semences mondées; on mettra le tout ensemble dans une cucurbite de verre, on y exprimera quatre gros Limons, pour en avoir le jus, que l'on versera sur la matiere; on ajoutera le lait de Chevre nouvellement tiré, dans lequel on aura délayé les blancs d'œufs; on brouillera bien ce mêlange, & on le laissera en digestion pendant douze heures; puis, ayant adapté un chapiteau, un récipient, & luté les jointures, l'alambic posé dans un bain-marie, on fera la distillation : on mêlera dans l'Eau distillée le Borax, le Camphre, le sucre Candi & l'Alun brûlé pulvérisé; on bouchera le récipient, & on l'exposera au soleil pendant trois jours; & ensuite on le transportera dans une cave, où on le laissera pendant quinze jours; on aura soin de remuer le vaisseau de tems en tems, après on filtrera la liqueur, & on la gardera.

Cette Eau nettoie le visage, elle blan-

chit la peau & l'empêche de se rider, elle emporte les taches & elle remplit les cavités. On s'en lave souvent avec de petits linges.

M. Lémery observe que l'Alun brûlé ayant été dépouillé de sa partie phlegmatique dans la calcination, & ne restant en lui qu'une matiere saline fine, ne peut guere donner d'impression à l'Eau, parcequ'il ne s'en leve rien; il juge à propos qu'on employe à sa place l'Alun naturel.

IV. *Eau Cosmétique pour éclaircir & nourrir le Teint.*

Il faudra prendre deux pieds de veau nouvellement tué & fraîchement dépouillé de sa peau, les mettre dans un pot neuf de terre vernissé, avec huit livres d'eau de riviere, les faire bouillir jusqu'à la consommation de la moitié, en sorte qu'il ne reste plus environ que quatre livres de l'eau que l'on aura mise; il faudra alors ajouter une livre de ris battu, continuant l'ébullition encore un quart d'heure; observant de remuer la matiere de moment en moment: vous mettrez ensuite le tout dans un grand alambic de verre, dans lequel vous ajouterez deux livres de beurre du mois de Mai, le plus excellent, & le

blanc de dix œufs, leurs pellicules & leurs coques écrasées, pour en faire la distillation au bain-marie; laquelle vous rendra une eau admirable pour nourrir & éclaircir le teint; il faut y faire dissoudre une dragme de Camphre & autant d'Alun de roche. Il faut s'en laver soir & matin avec un linge imbibé de cette Eau, laquelle produira un très bon effet.

V. *Eau Cosmétique pour blanchir & donner de l'éclat au Teint.*

Prenez une livre de talc de Venise, que vous ferez calciner au feu; faites chauffer un mortier de fonte, dans lequel vous mettrez le talc sortant du feu, pour le piler en poudre subtile, que vous passerez dans un tamis de soie; ensuite mettez dans un pot de terre vernissé votre poudre de talc, avec cinq cens limaçons à coquilles; couvrez ensuite le pot, & laissez-le en cet état jusqu'à ce que les Limaçons aient entierement consommé cette poudre. Il faudra alors les écraser avec leurs coquilles, qu'on mettra dans une cucurbite de verre, adaptée de son chapiteau & de son récipient, & en faire la distillation au bain-marie. L'Eau qui en sortira sera excellente pour blanchir la peau & donner de l'éclat au teint, en s'en lavant souvent le visage.

VI. *Eau Cosmétique pour nourir & conserver la délicatesse du Teint.*

Prenez quatre pieds de veau, désossez-les, mettez-les tremper pendant neuf jours dans de l'eau, que vous renouvellerez deux fois par jour : ensuite mettez-les dans un alambic de verre : puis ajoutez

Les blancs de deux douzaines d'œufs, avec les coquilles.
une livre de ruelle de veau lavée & dégraissée, coupée par morceaux.
un poulet écorché tout vif, duquel vous ôterez la tête, les entrailles, les pieds, Vous le couperez aussi par morceaux.
un citron coupé par tranches.
demi-once des graines de Pavot blanc concassées.
la mie d'un pain d'une livre, émietté.
quatre petits chiens, nés depuis un ou deux jours.
& trois chopines de lait de chevre.

Faites la distillation au bain-marie : cette distillation sera longue, mais il ne faut pas discontinuer, & tirer tout jusqu'au sec, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus rien.

Cette Eau eſt excellente pour nourir la peau & conſerver la délicateſſe du teint. On s'en ſert en s'appliquant un linge blanc de leſſive imbibé le ſoir en ſe couchant : le matin on s'eſſuiera avec un linge blanc de leſſive ; il faudra faire la même opération trois ou quatre fois par ſemaine.

Obſervez d'expoſer votre Eau au ſoleil dans une bouteille bien bouchée , elle ſeroit ſujette à ſe gâter , & ne ſe garderoit que très peu de jours ſans cette précaution.

VII. *Eau Coſmétique , qui tient le teint frais , le nourrit & le conſerve ; elle empêche auſſi les rouſſeurs de venir au viſage.*

Prenez deux livres de féves , une livre de fleurs de Jaſmin , deux onces de Borax : mettez-les dans une cucurbite de verre ; verſez par deſſus une chopine d'eſprit-de-vin : laiſſez-les enſuite infuſer pendant toute la nuit , & le lendemain vous ajouterez une chopine de lait de chevre nouvellement tiré : faites la diſtillation au bain-marie , après avoir adapté & luté le chapiteau & le récipient : faites la diſtillation juſqu'au ſec , & expoſez au ſoleil pendant quarante jours l'Eau de la diſtillation.

Cette Eau tient le teint frais, le nourrit, le conserve & empêche les rousseurs : il faut s'en humecter le visage le soir en se couchant avec un petit linge blanc de lessive, imbibé de cette Eau.

VIII. *Eau Comestique pour rafraîchir, blanchir & éclaircir le teint.*

Prenez un chapon, tuez-le sans le plumer, ôtez les entrailles, la tête & les pieds, coupez-le par quartier.
Un fromage frais de chevre, écrasé.
Quatre citrons coupés par petits morceaux.
Le blanc de six œufs.
Deux dragmes de céruse lavée quatre fois dans de l'eau Rose.
Une dragme & demie de camphre.
Une chopine d'eau de fleurs de féves.
Une chopine d'eau de nénuphar.
Une chopine d'eau d'argentine.
Cinq ou six oignons coupés fort menus.

Vous mêlerez bien ensemble toutes ces matieres, & les mettrez dans une cucurbite de terre ou de verre, que vous couvrirez pour la mettre en digestion pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous adapterez le chapiteau & le récipient, & ferez la distillation au bain-marie.

L'eau que vous aurez sera bonne pour

rafraîchir & blanchir la peau, & éclaircir le teint : il faut s'en laver souvent le visage.

IX. *Eau Cosmétique pour conserver le teint fin des personnes maigres.*

Faites cuire quatre livres d'orge bien lavé, dans une suffisante quantité de lait de chevre, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de bouillie ; ajoutez encore une pinte de lait de chevre, deux onces de sucre blanc, deux onces de sucre d'orge : mettez le tout dans une cucurbite adaptée de son chapiteau & de son réfrigérent ; faites la distillation avec beaucoup de patience, car cette distillation est longue : aussi vous aurez une Eau très propre à conserver le teint fin & à nourir la peau des personnes délicates & maigres.

X. *Eau Cosmétique pour nourir & blanchir le teint.*

Choisissez un Melon à demi mûr, coupez-le par tranches ; faites-en un lit dans une cucurbite : ensuite couvrez ce lit par un autre de poudre de sucre ; vous ferez un troisieme lit de feuilles de baume, ensuite vous recommencerez de même & continuerez jusqu'au couronnement de

votre cucurbite ; alors vous adapterez le chapiteau & le récipient, & le mettrez dans un bain-marie pour en faire la distillation : on aura une Eau très bonne & très efficace pour blanchir & nourrir le teint.

On en met très ſouvent ſur le viſage au commencement que l'on s'en ſert ; mais dans la ſuite une ou deux fois par ſemaine ſuffiſent pour entretenir l'éclat du teint.

XI. *Eau Coſmétique, dont les vertus ſont les mêmes que la précédente.*

Il faut prendre trois chopines de lait de vache.
Trois chopines de vin blanc.
Vingt quatre blancs d'œufs frais, avec les coquilles.
La mie d'un pain d'une livre, émiettée.
Une poignée d'orge mondé.
Une livre de ruelle de veau, découpé par morceaux.
Quatre oignons de Lis coupés par tranches.

Vous mêlerez toutes ces choſes enſemble & les mettrez dans une cucurbite de verre, que vous poſerez dans un bain-marie, après avoir adapté le chapiteau & le récipient. Vous aurez une Eau très bonne pour conſerver le teint, le blanchir, le nourrir, en s'en humectant ſou-

vent le viſage, ſur-tout au commencement.

XII. *Eau Coſmétique propre pour adoucir & embellir la peau rude.*

Prenez douze beaux citrons épais d'écorce, le blanc de douze œufs durcis; vous couperez par tranches le blanc des œufs & les citrons: lavez bien une livre de thérébentine de Veniſe, que vous mettrez dans une cucurbite de verre avec les œufs & les citrons coupés par tranches: placez dans un bain-marie l'alambic couverte de ſon chapiteau bien luté, & faites la diſtillation. Vous en aurez une Eau très propre pour adoucir & embellir la peau rude & groſſiere, parceque cette Eau déterge. Il faut ſe laver tous les ſoirs le viſage, cette Eau fera ſon effet.

XIII. *Eau Coſmétique qui unit le teint & rend la peau blanche & délicate.*

Prenez une livre de fleurs d'amandes ſechées à l'ombre, une livre de fleurs de Lys, demi-livre de fleurs de Courges, ſix citrons coupés par tranches, les blancs & les coquilles de vingt-quatre œufs, une chopine de vin blanc. Mettez toutes ces choſes mêlées enſemble dans une cucur-

bite en digestion pendant une nuit, ensuite placez votre alambic dans un bain-marie, pour en faire la distillation jusqu'au sec, & ne retirez le récipient que lorsqu'il ne viendra plus rien. Vous aurez une Eau très bonne pour unir le teint, rendre la peau blanche & délicate. Il faut s'en laver le visage soir & matin au commencement, & moins dans la suite.

XIV. *Eau Cosmétique qui fait paroître jeune.*

Pilez deux onces de Myrrhe, deux once d'Oliban blanc, une once de soufre vif; lorsque ces trois drogues seront pilées, mettez-les dans un petit alambic de verre, ajoutez une livre d'Eau Rose, adap- le chapiteau, lutez les jointures & faites la distillation au bain-marie avec attention. Vous aurez une Eau qui donne l'éclat & l'air de la jeunesse.

XV. *Eau Cosmétique pour donner le lustre & l'éclat aux teints les moins fins.*

Prenez du vinaigre blanc une livre, du Borax une once, du Mastich une once, de l'Aloës une once : pilez ces trois drogues, & ajoutez les blancs & les coquilles de six œufs frais & le fiel d'un bœuf :

mêlez bien le tout enſemble & mettez-le dans un alambic de verre couvert de ſon chapiteau bien luté & poſé dans un bain-marie ; adaptez & lutez le récipient. Tout étant ainſi diſpoſé, faites la diſtillation en ménageant le feu ſelon l'opération. Vous aurez une Eau qui donnera le luſtre & l'éclat aux teints les plus groſſiers, en s'èn lavant le viſage & la gorge pendant un mois entier : au bout du mois & lorſque le viſage aura acquis la beauté qu'on deſire, il ne ſera plus néceſſaire, pour l'entretenir, que de s'en laver deux fois par ſemaine.

XVI. *Eau Coſmétique pour blanchir & donner l'éclat au viſage.*

Prenez deux livres de vin d'Eſpagne.
Deux livres de petit lait.
Une livre du jus de Limon.
Une livre de ſuc de Joubarbe.
Une livre de ſuc de pommes odorantes.
Demi livre d'eau Roſe.
Demi-livre d'eau de Nénuphar.
Six onçes de Myrrhe bien choiſie pulvériſée.
Deux pigeonneaux vuidés & coupés par morceaux.
Le blanc de deux œufs frais.

Ayant ainſi préparé toutes vos drogues,

vous les mêlerez toutes enſemble, & les mettrez dans un alambic de verre, ſur un bain-marie, & après avoir adapté & luté le chapiteau & le récipient, vous ferez la diſtillation. L'Eau qui en ſortira ſera bonne pour blanchir la peau & donner l'éclat au viſage : on pourra s'en ſervir autant de fois que l'on voudra par jour.

XVII. *Eau Coſmétique pour adoucir, blanchir & conſerver le luſtre du teint.*

Prenez deux livres de mie de pain.
Deux livres de lait de Chevre.
Deux livres de vin blanc.
Une livre de ſucre en poudre.
Trois onces d'alun de roche réduit en poudre.
Deux onces de Pavot blanc pilé.
Fleurs de Féves, de Violettes & feuilles de grande Joubarbe, de chacune une poignée.
Le jus de quatre Limons.

Ayant diſpoſé vos matieres & pilé ce qui convient de piler : mêlez ces drogues enſemble, & mettez-les dans un alambic de verre, pour en faire la diſtillation au bain-marie. L'Eau qui en viendra ſera très propre pour blanchir & conſerver le luſtre du teint, en s'en lavant tous les ſoirs le viſage avec un linge blanc de leſſive imbibé dans cette Eau.

XVIII. *Eau Cofmétique pour embellir le teint.*

Prenez trois livres de lait de chevre nouvellement tiré, fleurs de fureau & d'aube-épine, deux livres de chaque, moële de Citrouille & miel de Narbonne, une livre & demie de chaque; fucre Candi réduit en poudre, demi-livre; Borax pilé trois onces; Canelle & clou de Girofle pilés, demi-once de chaque: quatre pigeonneaux tués & écorchés fur-le-champ, & coupés par morceaux; quatre Citrons coupés par tranches: après avoir difpofé toutes ces matieres, & pilé ou coupé le tout, felon la nature de chaque chofe; mêlez bien le tout enfemble, mettez-le dans une cucurbite, à laquelle vous adapterez & luterez le chapiteau, & que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la diftillation. Obfervez de faire un petit feu au commencement, l'augmentant enfuite jufqu'à faire bouillir le bain. On aura par ce moyen une Eau très propre pour embellir le teint, en s'en frottant feulement une fois par femaine le foir en fe couchant, & s'effuyant le matin avec un linge blanc de leffive.

XIX. *Eau Cosmétique pour donner beaucoup d'éclat & d'embellissement au teint.*

Prenez telle quantité que vous voudrez de blancs d'œufs frais du jour, mettez-les dans un alambic de verre, que vous mettrez au bain-marie, après avoir adapté & luté le chapiteau & le récipient : faites la distillation, il en sortira une Eau merveilleuse pour donner de l'éclat & de l'embellissement au teint, si l'on s'en lave tous les soirs en se couchant.

La simple distillation au bain-marie du lait d'ânesse avec les coquilles d'œufs, rend une Eau qui embellit le visage & lui donne le lustre.

On peut aussi prendre tout simplement un pied de veau, ôter les os & les ongles, couper le reste par morceaux, & le distiller au bain-marie. On aura une Eau admirable pour le teint.

Le jus de Limon, distillé au bain-marie, est propre pour unir & blanchir le teint.

Pilez les pommes de pin dans un mortier, distillez-les ensuite au bain-marie, vous en aurez une Eau qui produira le même effet.

XX. *Eau Cofmétique pour embellir le vifage.*

Cueillez telle quantité d'orge qu'il vous plaira, lorfqu'il eft encore en lait & que le grain n'eft pas formé, broyez-le dans un mortier avec du lait d'âneffe, mettez le tout dans un alambic de verre, couvert & luté dans un bain, pour en faire la diftillation. L'Eau qui en fortira fera propre pour embellir le vifage. On peut s'en laver auffi fouvent que l'on voudra.

XXI. *Eau Cofmétique pour blanchir folidement la peau.*

Prenez quatre onces de Litharge, autant de maftic d'Oliban & de Colophane, broyez le tout fur le marbre; faites infufer ces drogues en poudre dans deux pintes de vin blanc pendant vingt-quatre heures, mettez le tout au bain-marie, dans une cucurbite de verre, couverte de fon chapiteau, & faites la diftillation, en obfervant de tirer tout ce qui pourra venir. L'Eau qui en viendra aura la propriété de blanchir le vifage, fans qu'il fe terniffe jamais. Il faut s'en laver un peu fouvent au commencement, enfuite ce ne fera que par intervalles.

XXII. *Eau Cosmétique pour donner le vermeil au visage.*

Prenez une once de Cubebes, autant de graînes de Paradis & de clou de Girofle, pilez-les à part, ajoutez trois gros de ratissure de Bresil, & mettez infuser le tout dans trois chopines d'eau-de-vie pendant quinze jours; au bout de ce tems vous mettrez l'infusion dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau, & placée dans un bain-marie, pour en faire la distillation, laquelle il faut réiterer. Lavez-vous souvent le visage avec l'eau de la distillation, elle donnera du vermeil au teint.

XXIII. *Eau Cosmétique pour la beauté du teint, appellée Eau de Sultane.*

Prenez quatre livres du suc de Concombre, autant de ceux de Melons & de Citrouille; mettez ces sucs dans un pot de grès, ensuite prenez un chapon écorché, coupé par morceaux, avec un jaret de veau désossé, que vous ferez cuire jusqu'à ce que tout soit réduit en matiere de consistance: passez le tout avec expression dans un linge, ajoutez une pinte de vin blanc, deux onces de chacune des quatre semen-

ces froides, deux onces de Pignons de Corinthe, le tout pulvérisé, quatre onces de blanc de Baleine, demi-livre d'huile d'amande douce, une livre de raisin de Damas écrasé, le jus de quatre Citrons; mêlez bien le tout, & mettez-le en infusion pendant toute la nuit dans une cucurbite, avec demi-once d'Alun pulvérisé; ajoutez une chopine de lait de Chevre avant de procéder à la distillation, que vous ferez au bain-marie, dans un alambic couvert de son chapiteau & bien luté; conduisez-la à petit feu au commencement, & faites bouillir ensuite le bain. On aura une Eau excellente, la véritable Sultane, dont les propriétés sont merveilleuses pour la beauté du teint: elle le rafraîchit, le blanchit & lui donne un éclat charmant. Lorsqu'on voudra s'en servir, il faut en imbiber un linge blanc de lessive, s'en mettre une compresse sur le visage, l'y laisser toute la nuit, & le lendemain s'essuyer avec un linge sec, mais blanc de lessive, & cela pendant trois jours consécutifs: il suffira ensuite de se laver simplement le visage avec ladite Eau. C'est une de ces Eaux qui sont les vraies amies de la peau, & leur rendent tout ce que l'air, le froid & le tems lui ont enlevé,

XXIV. *Eau Cosmétique pour blanchir la peau.*

Faites blanchir quatre livres de sang de volaille dans trois pintes d'eau ordinaire; lorsqu'elle bouillira & qu'on aura mis le sang, on la laissera bouillir un quart d'heure; passez-la dans un linge avec expression, mesurez l'eau passée, & mettez autant de lait de vache nouvellement tiré; émiettez dedans deux pains d'une livre; ajoutez le blanc de six œufs frais, avec les coquilles écrasées, & demi septier d'esprit-de-vin; mettez le tout dans un alambic de verre, & le chapiteau étant adapté & luté, faites la distillation au bain-marie, elle rendra une Eau parfaite pour nourir & blanchir la peau: on peut s'en laver souvent.

XXV. *Eau Cosmétique pour le teint.*

Faites un consommé d'un chapon & d'un jarret de veau à l'ordinaire, sans sel; distillez-le au bain marie, gardez l'eau qui en viendra, prenez trois cuillerées de petites semences de perle, ou, à leur défaut, de petites coquilles qui se trouvent sur le bord de la mer, & qui sont fort lucides: faites-les dissoudre dans

du

du jus de Citron, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; versez par inclination le vinaigre, & mêlez la dissolution avec l'eau distillée du consommé, & mettez le tout dans un alambic de verre, ajoutant deux pigeonneaux, coupés en morceaux, trois œufs trempés dans le vinaigre, jusqu'à ce que la coquille soit devenue molle, deux onces d'eau de Lys, autant de fleurs de Féves & de miel de Narbonne, demi-once de Camphre; placez l'alambic dans un bain-marie, couvert de son chapiteau, faites la distillation, l'eau qui en sortira sera propre pour conserver & embellir le teint, en s'en humectant le visage de tems-en-tems avec un linge blanc de lessive, imbibé dans ladite Eau.

XXVI. *Eau Cosmétique pour conserver la fraîcheur du visage & l'embellir.*

Prenez une livre de fleurs de Nénuphar, une livre de pommes de Carpendu, pelées & mondées de leurs pepins, & coupées par morceaux, six onces de racines de Lys vertes, cinq onces de jus de Limon, trois onces de fleur nommée communément Cragiole, qui fait la fleur blanche à la maniere de Sonnette, trois onces de feuilles de Joubarbe. Versez les cinq onces de jus de Limon, & broyez le tout dans

un mortier de marbre, mettez-le ensuite dans un alambic de verre avec quatre pintes de vin blanc, trois livres d'eau de Courge, quatre onces de graisse d'agneau, trois onces de Marjolaine verte, deux onces de Girofle en poudre, demi-once de Camomille pulvérisée, demi-once de chair de Citron, le tout étant dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, & faites la distillation au bain-marie : aussi-tôt qu'elle sera faite, exposez au soleil pendant huit jours l'Eau qui en viendra, & gardez-la pour vous en servir : elle se conservera fort bien : il faut s'en laver le visage pour lui donner la fraîcheur & l'embellir.

XXVII. *Cosmétique qui rend la peau unie & blanche.*

Otez à deux pigeons, les entrailles sans les plumer, mettez-les dans une cucurbite, & couvrez-les de thérébentine lavée dans trois différentes eaux, mettez ensuite dans la cucurbite dix œufs frais, sans être cassés, & quatre Citrons coupés par tranches, placez l'alambic dans le bain-marie, le chapiteau & le récipient bien lutés, & faites la distillation à un feu égal. Conservez-en le produit, exposez-le à l'air par un beau tems pendant

un jour & une nuit : vous pourrez alors vous en laver ſouvent le viſage, qui deviendra par-là blanc & uni.

VOILA ce que j'ai trouvé dans les Coſmétiques de plus convenable pour l'embelliſſement de la peau. On ne trouvera rien dans les recettes que j'ai données qui ne ſoit bon pour la nourrir, la blanchir, donner de l'éclat au teint, & à la beauté de l'incarnat. Il y a quelques-unes de ces recettes qui ſont difficiles à bien faire, & pour leſquelles il faut être au fait de la manipulation pour ne pas perdre les drogues, ou manquer les vertus que le produit doit avoir quand elles ſont bien faites. Il y a auſſi des recettes ſi ſimples, qu'avec la moindre intelligence on doit y réuſſir. Le produit de ces recettes, quoique moins compliquées, ne produit pas moins ſon effet : on peut les mettre en uſage avec confiance. Mais pour les premieres, il faut les faire faire aux Maîtres de l'Art, alors on ſera sûr qu'elles ſeront bien faites : on s'en ſervira alors avec beaucoup de confiance, & le réſultat en ſera certain ; par ce moyen on aura, lorſque l'on voudra, la peau belle, blanche, unie, un beau teint, un bel incarnat, la peau douce, avec beaucoup d'éclat & même de vermillon. Lorſqu'on veut faire

un choix d'une de ces Eaux, il faut examiner leurs propriétés, connoître les ingrédiens & leurs vertus, les faire ou les faire faire ſelon les regles de l'Art, & les mettre en uſage au tems & de la maniere convenables, que nous avons eu ſoin d'indiquer.

CHAPITRE XXIII.

Des Teintures & Décoctions Coſmétiques.

MON deſſein étoit de ſupprimer les teintures & les décoctions coſmétiques, mais une perſonne éclairée dans cette partie m'a conſeillé de donner, pour remplir le plan de cet Ouvrage, tout ce qui peut contribuer à l'embelliſſement de la peau : elle ajouta que les Eaux Coſmétiques que je donnois étoient très bonnes, mais difficiles à faire, que les teintures & les décoctions ſeroient plus aiſées, que je devois du moins en laiſſer le choix, & n'en pas priver le Public.

Je me ſuis rendu à ces raiſons, & ſur l'eſpérance que ces teintures & décoctions coſmétiques ſeront utiles & plus aiſées dans la manipulation, je les donne avec confiance, après en avoir choiſi un certain

nombre qui m'ont paru les meilleures, & qui ſont ſuffiſantes pour contenter le Public : ſi je réuſſis, mes intentions ſeront remplies.

Décoction Coſmétique pour embellir la peau & ôter les rides.

Prenez de l'eau de riviere la plus battue qui ſe pourra, c'eſt-à-dire, celle qui paſſe ſous les moulins, ou à ſon défaut, d'autre ; mettez-la dans un vaiſſeau bien bouché, agitez-la pendant une heure, paſſez cette eau dans un linge, & mettez-la dans un pot de grès plombé neuf, avec une poignée d'orge bien lavée & nettoyée de ſes ordures : faites bouillir ſur un feu de charbon juſqu'à ce que l'orge ſoit crevé ; alors retirez le vaiſſeau du feu & laiſſez-le refroidir un peu, paſſez de nouveau la décoction à travers un linge dans une bouteille de verre aſſez grande pour qu'il reſte un tiers de vuide : verſez-y ſur chaque pinte d'eau trois gouttes de baume blanc de Judée, ou, à ſon défaut, du baume du Pérou, agitant bien fort pendant dix ou douze heures ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que le baume ſoit entierement incorporé avec l'eau, ce qui ſe connoîtra ſi elle eſt un peu trouble & un peu blanchie par-tout : alors vous aurez une eau mer-

veilleuſe, pour embellir la peau & effacer les rides.

Lorſque l'òn voudra s'en ſervir, il faudra ſe laver auparavant avec l'eau de riviere, de fontaine, ou de pluie, & prendre un linge blanc de leſſive, l'on s'en mettra ſur le viſage, ſans l'eſſuyer.

Décoction pour l'embelliſſement & le luſtre.

Prenez deux livres de ris, raiſures de cornes de cerf, une livre, blanc de plomb, demi-livre, os de ſeches, deux onces, encens, maſtich & gomme Arabique, de chacun une once, réduiſez en poudres très ſubtiles toutes ces drogues & délayez-les dans une ſuffiſante quantité d'eau de Roſes & de Lys, conſervez cette eau dans une grande bouteille de verre; lorſque vous voudrez en faire uſage, imbibez-en un linge blanc, avec lequel vous vous humecterez le viſage ſoir & matin, ce qui l'embellira & lui donnera le luſtre.

Mêlez de la poudre ſubtile des vers de terre avec du lait de Vache ou de Chevre, & mettez-en ſur le viſage ſoir & matin: ce mêlange eſt non-ſeulement très propre pour embellir, mais encore très efficace pour faire tomber la peau morte qui s'y rencontre quelquefois.

Décoction Cosmétique pour éclaircir le teint.

Faites tremper une livre de graines de Pavôt blanc dans de l'eau pendant trois jours : versez l'eau, écrasez ensuite parfaitement sur une pierre les graines de Pavôt, délayez-les dans de l'eau de fontaine, pour en tirer le lait, que vous mettrez dans une bouteille sans la boucher.

Prenez ensuite quatre onces de chacune des quatre semences froides, réduisez-les en pâte très fine sur une pierre de lierre, délayez cette pâte avec de l'eau, pour en tirer le lait, que vous mettrez avec le lait des graines de Pavôt dans la même bouteille, sans la boucher; ensuite laissez reposer les deux laits assez de tems pour éclaircir l'eau; versez-la doucement par inclination, mettez le reste de la bouteille, c'est-à-dire, la liqueur blanche & l'épaisse dans une terrine, ajoutez le blanc de six œufs frais, fouettés & réduits en eau, six dragmes d'alun calciné, demi-once de sucre candi, trois dragmes de blanc de baleine, trois dragmes de blanc de perle préparé, deux dragmes de talle de Venise, une dragme de Borax, le tout bien pilé, mettez le dans une bouteille assez grande pour qu'il reste un tiers de vuide, bouchez la

bien & faites-la agir pendant douze heures, par deux hommes forts, qui ſe releveront alternativement l'un & l'autre.

Alors on aura une Eau très propre à éclaircir le teint : imbibez-en un linge, appliquez-le ſur le viſage, & laiſſez-le ſécher deſſus, ſans vous eſſuyer le matin.

On pourra auſſi de cette Eau faire des mouchoirs coſmétiques, en les imbibant & les faiſant ſécher ſans les exprimer.

Décoction Coſmétique pour embellir le teint.

Prenez une bonne quantité de coquilles d'œufs bien lavées, enſuite faites-les bouillir aſſez long-tems dans un coquemart de terre avec de l'eau, lorſqu'elles auront bouilli, paſſez-les, & rincez le coquemart, dans lequel vous remettrez l'eau que vous aurez puiſée de vos coquilles d'œufs, ajoutez-y ſucre fin, orge mondé & mie de pain blanc, de chacun deux onces, alun de glace, une once; puis faites bouillir le tout enſemble pendant environ une petite demi-heure, paſſez de nouveau la décoction dans une bouteille de verre, pour la conſerver. Pour vous en ſervir, ajoutez-y un demi-ſetier de vin blanc, & demi-poiſſon de bonne eau-de-vie : cette décoction ſera très bonne pour embellir le teint, en s'en imbibant le viſage ſoir & matin.

On peut faire bouillir du Romarin autant qu'on voudra avec du vin blanc, & ſe ſervir de cette décoction pour s'en laver le viſage, ce qui donnera de l'éclat au teint.

On peut encore faire bouillir dans de l'eau une once & demie de tartre blanc, une once de ſel de nître pilé; ajouter ſix onces de blancs d'œufs fouettés, réduits en eau, puis faire bouillir le tout juſqu'à la conſommation de deux tiers: alors l'ôter de deſſus le feu, le paſſer, & conſerver l'eau qui reſtera pour s'en laver le viſage, ce qui le blanchira.

Décoction Coſmétique pour blanchir & nourrir la peau.

Prenez de farine de ſeigle, d'orge, de poix chiches & de féves, deux dragmes, amandes douces, gomme Tragacanch, de chacun deux dragmes, racine de Bétoine, une dragme, racine de Serpentaire & d'Arum une demi-dragme de chacun; pulvériſez toutes ces choſes avec du blanc d'œuf, pour en faire une pâte épaiſſe, que vous ferez ſécher, & que vous détremperez dans une décoction d'eau d'orge. Pour vous en ſervir, lavez-vous le viſage avec la décoction de froment un peu tiéde, enſuite avec

celle-ci, qui nettoiera & blanchira la peau.

Fendez en deux une grosse Courge, puis mettez dedans, sans la vuider, autant de ruelle de veau qu'elle en pourra contenir, resserrez les deux parties ensemble, mettez-la à la cave pour la laisser fermenter, après quoi vous en tirerez une Eau, que vous mêlerez avec parties égales d'eau-de-vie; on se servira de ce mélange pour s'en passer sur le visage le soir, sans s'essuyer.

Ces différentes recettes, qu'on nomme secrets, sont à l'infini, on en rempliroit des volumes entiers. Celles que j'ai données sont suffisantes pour contenter ceux qui voudront s'occuper à ces sortes d'amusemens : ils peuvent même sans crainte faire de nouvelles compositions, pourvu qu'ils connoissent la vertu des drogues qu'ils emploieront : il y en a un certain nombre que tout le monde connoît pour être ami de la peau : il faut s'en tenir à ces connoissances lorsque l'on veut composer, & n'aller pas plus loin.

CHAPITRE XXIV.

Des Toiles & Mouchoirs Cosmétiques.

J'ABREGERAI ce Chapitre autant que je pourrai : il n'est question que de préparer les toiles, de façon qu'elles ne puissent pas nuire à la peau.

Toile à doubler le masque.

Prenez quatre onces de cire blanche, graisse de chevreau & blanc de baleine, de chacun deux onces, & une once de camphre, puis faites fondre toutes ces choses dans une terrine vernissée à un feu lent ; lorsqu'elles seront fondues, trempez y vos toiles, faites-les refroidir en les étendant bien, & coupez-la pour la doublûre des masques.

Mouchoirs de Vénus.

Ces Mouchoirs servent à toute heure que l'on veut, il ne s'agit que de s'en frotter à sec, après s'être bien lavé le visage la veille en se couchant. Ils donnent au teint une grande fraîcheur & un brillant

admirable. Voici la façon de les préparer.

Faites calciner de la terre de Briançon dans un creuset, ensuite détrempez cette calcination avec de très bonne eau-de-vie, ou mieux avec de l'esprit-de-vin, laissez bien incorporer ensemble pendant vingt-quatre heures, ensuite trempez les toiles, & faites-les secher à l'ombre, même loin du soleil, étant seches, trempez-les de nouveau, & recommencez jusqu'à trois fois. Alors vous aurez de la toile bien propre pour faire des Mouchoirs, dont vous vous frotterez le visage à sec au moment que vous jugerez à propos.

Autre Mouchoir de Vénus.

Prenez deux livres d'Alun, une livre de Borax, une livre de gomme Adraganthe & une livre de gomme d'Arabie; pilez toutes ces choses, & faites-les infuser au bain-marie pendant trois jours entiers, dans une pinte de vin blanc, en un vaisseau de verre bien bouché; mettez ensuite dans un sachet de linge une livre de blanc de Céruse, dans un pot de terre, avec une pinte d'eau, que vous ferez réduire à la moitié; mêlez cette eau avec une pinte de lait dans l'infusion précédente; faites ensuite bouillir trois livres

de thérébentine bien lavée, avec deux livres de miel dans trois chopines de vinaigre blanc diſtillé, que vous ferez réduire à la moitié, & que vous joindrez encore avec l'infuſion : prenez enſuite un gros chapon plumé, coupé par morceaux, après lui avoir briſé les os; quatre Citrons coupés par tranches, le glaire & les coquilles de douze œufs frais, demi-once de clou de giroſle, puis faites la diſtillation au bain-marie, à un feu tempéré & égal, que vous continuerez juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. L'Eau que vous aurez dans le récipient eſt admirable pour l'uſage ſuivant :

Prenez des Mouchoirs de toile qui ne ſoit ni trop groſſe ni trop claire : faites-les tremper pendant une nuit, faites-les ſécher doucement à l'ombre, puis mettez les tremper de rechef; réiterez trois fois la même choſe; lorſqu'ils ſeront ſecs pour la troiſieme fois, vous pourrez vous en ſervir à telle heure du jour que vous ſouhaiterez, en vous en frottant à ſec, pourvu néanmoins que vous vous ſoyez lavé le viſage exactement le jour précédent avec de l'eau, dans laquelle vous mettrez quelques gouttes d'eau-de-vie : vous aurez un teint clair & reluiſant.

Maniere d'accommoder les Cornettes de nuit.

Prenez pommade de pied de mouton & cire blanche, de chacune une once, graiſſe de chevreau & de porc frais, de chacune demi-once, faites fondre ces choſes dans une terrine de terre verniſſée, & ajoutez-y une once d'huile de Courge; trempez vos Cornettes, que vous aurez auparavant purifiées avec de l'eau roſe, & imbibées dans deux jaunes d'œufs, puis étendez les ſur du papier blanc, & paſſez un rouleau par-deſſus, ſerrez-les & mettez-les dans un air tempéré, de peur qu'elles ne ſe gâtent; obſervez qu'il faut faire fondre la pommade de pied de mouton, la cire & la graiſſe à un feu bien lent, à cauſe des œufs avec leſquels on aura frotté les Cornettes, de crainte que ces œufs ne cuiſent; attendez pour tremper les Cornettes que la pommade ſoit tiéde. Ces Cornettes adouciſſent & nourriſſent la peau. Cette préparation eſt la meilleure de toutes, c'eſt pourquoi nous n'en donnerons pas d'autres, & nous finirons ce Chapitre en donnant la maniere de faire les bandeaux pour conſerver le front.

Maniere de faire les Bandeaux pour conserver le front.

Faites fondre de la cire blanche dans une terrine neuve, trempez-y un linge blanc fin, que vous exposerez ensuite devant le feu, afin qu'il soit bien imbibé de cire, puis passez le fer par-dessus. Il faut le mettre dans une serviette neuve bien blanche, pour le conserver & en faire des bandeaux, dont on s'enveloppera le front pour empêcher les rides.

CHAPITRE XXV.

Des Gants Cosmétiques.

CE Chapitre est simplement pour la préparation des Gants glacés qui embellissent les bras & les mains. De tous les Gants qu'on a inventés, ce sont ceux de peaux qui ont toujours prévalus, parcequ'on a reconnu qu'ils sont les plus convenables à la peau, soit pour garantir de froid ou de chaud, soit pour conserver les bras & les mains, & leur donner même une certaine onction, qui provient de la préparation de ces peaux. Pour nourrir les peaux blanches, & pour les rendre pro-

pres pour les Gants, on ſe ſert de la fleur de farine de ſeigle, de jeaunes d'œufs, d'alun & de ſel; du tout on fait une pâte, dans laquelle on paſſe les peaux préparées auparavant, ce qui les rend blanches, ſouples & onctueuſes. Les peaux jeaunes, qu'on nomme communément *Chamois*, à cauſe d'un animal de ce nom, dont les peaux habillées ſont très belles & d'un grand uſage, reçoivent pour dernier apprêt & pour nourriture pluſieurs couches d'huile de poiſſon, & pour les bien pénétrer on les met au foulon, & enſuite à l'échauffe, c'eſt-à-dire, qu'on met enſemble environ une groſſe de peaux, ainſi graſſes d'huile, puis on les couvre; il ſe fait alors une fermentation des plus ardentes, de ſorte que les peaux s'échauffent; lorſqu'elles ont acquis un certain degré de chaleur, on les retire & on les ſépare. C'eſt du foulon & de l'échauffe que dépend l'accommodage de ces peaux, pour la beauté & la durée: ainſi la peau jaune eſt également onctueuſe, n'ayant autre choſe pour nourriture que l'huile qui la rend ſouple & moëlleuſe. Il faut convenir que la peau, par ſa nature & par ſon apprêt, eſt ce qui convient le mieux pour l'uſage des Gants, ſoit parcequ'elle eſt amie de la peau par ſon onction, ſoit à cauſe de ſa propreté; les Gants blancs ſur-

tout sont si à la mode, que les personnes du premier rang n'en portent pas d'autres, même dans les plus grandes cérémonies. Ainsi les Gants sont propres pour conserver & nourrir la peau du bras & de la main; en ajoutant une préparation, ils l'embelliront. C'est à ces fins que nous donnons les Gants glacés, que l'on mettra le soir en se couchant, & pendant la nuit: la peau de la main & du bras s'en nourrira, & deviendra douce & belle.

Préparation des Gants glacés qui embellissent les mains.

Retournez les Gants que vous voudrez préparer, faites-les tremper dans de l'eau de fontaine, environ deux heures; ensuite faites chauffer, sur un feu bien lent, une petite terrine de terre vernissée, dans laquelle vous ferez fondre deux dragmes de cire blanche, que vous joindrez à quatre jaunes d'œufs frais délayés avec une bonne cuillerée d'huile d'amandes douces, qui soit bonne, nouvelle & tirée sans feu. Observez de faire chauffer un peu vos œufs huilés, dans un vaisseau différent de celui dans lequel fondra votre cire, & lorsqu'ils seront sur le feu, remuez jusqu'à ce qu'ils aient acquis le degré de chaleur qui leur convient, aussi-bien que lorsque vous

y aurez ajouté votre cire fondue, de peur qu'elle ne se fige trop. Entretenez dans un bain-marie ce mêlange ainsi tiede, afin d'avoir le tems d'exprimer l'eau imbibée dans vos Gants. Quand elle sera toute sortie, passez-les sur ce mêlange de tous côtés, sans qu'il en entre dedans; maniez-les comme un linge qu'on empese, puis étendez-les sur une chaise bien unie, que vous aurez auparavant enduit de la même composition, & dans cet état faites-les secher à l'ombre, prenant garde de les bien étendre dans la véritable forme.

Maniere de purifier & cirer les Gants.

Prenez des Gants un peu épais, souples, même pâteux; lavez-les dans de l'eau de fontaine quinze à vingt fois, jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire, & pour la derniere lavez-les avec de l'eau rose, & faites-les secher doucement à l'ombre; ensuite prenez douze jaunes d'œufs frais, lesquels vous agiterez bien fortement dans une terrine, puis faites tremper vos Gants, & frottez-les de telle sorte qu'ils soient pénétrés d'outre en outre; cela fait, trempez-les dans l'huile de fleur d'orange ou de jasmin; à leur défaut, on mettra de l'huile d'amande douce, des quatre semences froides, ensuite étendez-

les ſur du papier dans leur véritable poſition, couverts d'un autre papier, vous les laiſſerez ſecher ; tournez les de tems en tems de peur qu'ils ne ſe gâtent, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, ſerrez-les dans un endroit qui ne ſoit pas humide, pour vous en ſervir dans l'occaſion : les Gants ſeront très bons.

Autre maniere de cirer les Gants.

Choiſiſſez des Gants qui aient les qualités des précédens, & après les avoir purgé dans pluſieurs eaux claires de fontaine, & en dernier lieu avec de l'eau roſe, prenez les jaunes d'une douzaine d'œufs, agitez-les bien fort dans une terrine ; exprimez bien vos Gants, faites-les ſecher, & quand ils le ſeront, paſſez-les dans vos jaunes d'œufs, frottez-les juſqu'à ce qu'ils ſoient pénétrés ; enſuite prenez deux onces de pommade de chevreau, une once de cire jaune ou blanche, une once d'huile d'amande douce tirée ſans feu ; faites fondre le tout enſemble dans une terrine ſur un petit feu, & tout étant fondu, trempez-y vos Gants, de maniere qu'ils en ſoient totalement pénétrés ; étendez-les enſuite ſur du papier gris, en paſſant par-deſſus un rouleau de de bois, afin qu'ils ſoient bien unis ; laiſ-

ſez-les ſecher, & enſuite enfermez-les dans un endroit bien ſec, pour les conſerver juſqu'à leurs uſages.

Si on veut les parfumer, on ajoutera à la compoſition quelques huiles odorantes, comme celles de fleurs d'Orange, de Jaſmin ou autres, ſelon le goût des perſonnes qui doivent faire uſage des Gants.

Autre maniere.

Choiſiſſez des Gants comme j'ai indiqué plus haut, faites-y les mêmes préparations, c'eſt-à-dire, purgez-les dans de l'eau de fontaine, enſuite de l'eau roſe, & faites-les ſecher, paſſez-les aux jaunes d'œufs comme ci-deſſus; enſuite faites fondre deux onces de cire blanche ou jaune, avec autant d'huile d'amande douce ou de beën, trempez dans ce mêlange vos Gants, qui ſeront déja imbibés de jaunes d'œufs, étendez-les ſur le papier, comme les précédens, paſſez-y de même le rouleau de bois, pour les unir; lorſqu'ils ſeront ſecs, mettez-les dans un endroit ſec pour les conſerver juſqu'à ce qu'on s'en ſerve.

Eau ſinguliere pour laver les Gants.

Prenez trois onces d'Iris de Florence,

deux onces de Storax, deux onces de Calamus aromatique, deux onces de Benjoin, une once de bois d'Aloës, trois dragmes de Canelle, autant de clou de Girofle; faites réduire toutes ces drogues en poudre ſubtile, mettez-les dans deux pintes d'eau de fontaine, bouchez la bouteille exactement, expoſez-la au ſoleil pendant trois jours, après ajoutez-y quatre onces de bonne eau roſe, & trois onces d'eau de fleur d'Orange; mettez le tout dans une cucurbite, qui reſtera pendant toute une nuit en digeſtion, enſuite placez ſon alambic dans un bain-marie, couverte de ſon chapiteau, bien luté, pour faire la diſtillation à un feu tempéré, toujours égal; vous aurez dans le récipient une eau admirable, dans laquelle vous pouvez laver les Gants; ceux-ci, lorſque l'on les fait proprement, ne perdent rien de leur luſtre, & on peut les mettre étant parés, leur parfum eſt onctueux.



CHAPITRE XXVI.

Des Huiles Cosmétiques.

TOUTES ces Huiles, ou du moins la plus grande partie, sont amies de la peau, mais celles que nous allons donner le sont particulierement; elles seules, sans autre alliage, la nourrissent, la blanchissent & lui donnent de l'éclat; la difficulté est de les bien faire : je tâcherai de m'expliquer le plus clairement qu'il me sera possible dans la maniere que j'enseignerai, afin que ceux qui voudront en faire, soit par amusement ou par besoin, y réussisent.

Huile de Talc admirable pour le visage.

Mettez dans un chaudron trois ou quatre douzaines d'œufs frais, faites-les durcir bien fort, puis ôtez les coquilles; fendez-les par le milieu, tirez-en les jaunes, & remplissez la place du jaune que vous ôterez, avec du Talc de Venise réduit en poudre subtile; cela fait, rejoignez vos œufs, c'est-à-dire, les deux moitiés ensemble, liez-les soigneusement avec du fil blanc; rangez-les proprement dans une cucurbite; couvrez celle ci d'une autre

cucurbite, lutez-les exactement avec une colle que vous ferez avec de la poudre de chaux vive & du blanc d'œuf; votre lutage fait & sec, enterrez vos cucurbites lutées ensemble dans du fumier, de telle façon qu'elles soient couvertes d'un pied d'épaisseur. Quand le fumier, que vous entretiendrez quelquefois, commencera à se refroidir, changez-le avec un peu d'eau chaude; laissant ainsi vos vaisseaux pendant quarante jours, & en ayant grand soin: en les délutant, vous trouverez une liqueur onctueuse comme de l'huile, qu'on appliquera le soir sur le visage, sans l'essuyer; mais le lendemain on le fera avec un linge jaune qui aura passé à la lessive.

Nota. Il faut, avant que de se servir de cette liqueur onctueuse, la passer par le papier gris, elle viendra claire au filtrage.

Autre.

Prenez quatre onces de poudre subtile de Talc & une livre de pâte prête à mettre au four; mettez cette pâte par demi-onces en trente-deux parties égales, & au milieu de chaque morceau, demi-dragme de Talc, que vous couvrirez avec la pâte, qui aura la forme d'un petit pain; mettez-les dans le four avec le gros

pain, pour les y laisser bien cuire; ensuite les ayant tiré, rompez-les & ôtez le Talc, que vous pulvériserez derechef : cela fait, prenez les plus grosses racines de Coulevrée, observant qu'elles soient fraîchement cueillies; faites-y des creux de la profondeur de quatre doigts, remplissez-les jusqu'au tiers, & quand votre Talc pulvérisé aura été employé, mettez-les à la cave pour vingt-quatre heures; au bout duquel tems vous les trouverez remplies d'une liqueur oléagineuse, que vous verserez par inclination; laissez-les encore à la cave pendant vingt-quatre heures, versant de même la liqueur que l'on y trouvera, & continuez jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'humidité; alors vous aurez une huile de Talc qui a la même vertu que la précédente.

Autre Huile de Talc.

Prenez quatre onces de Talc pulvérisé, mettez autant de salpêtre dans un creuset, que vous placerez au milieu des charbons ardens, & lorsque le salpêtre sera consommé, mettez-en d'autre; puis ayant réitéré la même chose cinq ou six fois, laissez refroidir le creuset; vous trouverez au fond une masse, que vous réduirez en poudre subtile, mettez-la dans un petit sac de toile,

toile, & ſuſpendez-la dans la cave; mettez un vaiſſeau deſſous, pour recevoir la liqueur qui ſe diſtillera : vous y trouverez de l'Huile de Talc faite par défaillance, de laquelle on peut ſe ſervir une fois ſeulement par ſemaine, en s'en mettant le ſoir en ſe couchant : ſon mérite eſt de blanchir & de nettoyer la peau de toutes ſortes de taches.

Autre Huile Coſmétique.

Prenez autant qu'il vous plaira de ratiſſures de tonneaux dans leſquels il y ait eu du vin blanc; mettez-les dans un pot de terre verniſſé, exactement bouché & luté; laiſſez-le dans une fournaiſe pendant huit jours, après quoi tirez-le, pour le ſuſpendre en un autre endroit humide, l'ayant auparavant percé au fond : puis mettez deſſous un vaiſſeau, pour recevoir l'huile qui tombera; elle ſera propre pour blanchir la peau, &c.

Préparation du Baume Blanc, pour l'embelliſſement de la peau.

Si l'on veut employer le Baume Blanc pour un teint gras, il faut le mettre par égale partie avec l'eſprit de vin bien rectifié, dans une bouteille de verre exac-

tement bouchée, pendant quelques jours, & remuez fortement de tems en tems, jusqu'à ce que tout soit incorporé ensemble, ensuite le passer par un linge très fin.

Pour vous en servir, mettez-en trois ou quatre gouttes dans une cuillerée de belle eau ; & après vous être lavé le visage avec un linge blanc de lessive, dans de l'eau ordinaire, & vous être bien essuyé, alors humectez votre visage avec l'eau teinte de la préparation du Baume.

Pour l'employer sur un teint sec, incorporez le Baume avec parties égales d'huile bien nouvelle & tirée sans feu, de la façon dite comme ci-devant : avec cette différence que, pour faciliter l'union des substances, vous y ajouterez de tems en tems une ou deux gouttes d'eau, pour les déterminer à prendre une consistance de pommade : jettez ensuite cette eau qui se sépare aisément, & mettez-en ensuite d'autre pour conserver cette pommade, & la renouvellez toutes les 24 heures. Pour vous en servir, appliquez l'union des deux substances, le soir en vous couchant, & ne l'essuyez que le lendemain, à la toilette, avec un linge blanc & doux, dans lequel vous mettrez des pignons pelés pour le presser en s'essuyant ; ce qui donnera un nouveau mérite pour l'éclat du teint.

Autre Huile qui rend la peau blanche & unie.

Prenez une livre de Tartre blanc, demi-livre de Talc commun, qui eſt une eſpece d'alun, & demi-livre de ſel. Après avoir mis ces choſes dans un creuſet, portez-les dans une fournaiſe, pour les faire calciner; pilez enſuite le tout ſubtilement ſur un porphyre; & mettez cette poudre dans une chauſſe, pour la ſuſpendre dans la cave, ou dans un autre endroit humide, pendant quinze jours ou trois ſemaines: placez au deſſous une terrine, pour recevoir l'huile qui en coulera: lavez-vous auparavant avec de l'eau commune, où il y ait quelques gouttes d'eau-de-vie: enſuite paſſez de cette huile ſur le viſage, le ſoir en vous couchant, & eſſuyez-vous le viſage avec un linge de leſſive: cette huile vous rend la peau blanche & le teint uni.



CHAPITRE XXVII.

Pour les Eaux propres à nettoyer & blanchir les dents.

LES Eaux, les Poudres préparées, & les Opiates ſont deſtinées également à blanchir & nettoyer les dents ; chacun fait ſon choix, & emploie celui de ces trois moyens qu'il croit le meilleur. Ceux qui ſe ſervent des eaux, diſent que les poudres & les Opiates ſont ſujettes à ôter l'émail des dents ; d'où il ſuit deux grands inconvéniens ; le premier, que les dents, qui ſont le ſeul ornement de la bouche, perdant leur émail, ſont privées de ce qu'elles ont de plus beau, & qu'une fois perdu, il n'y a nul remede pour le faire revenir ; le ſecond, que l'émail ôté, l'intérieur de la dent prend jour, & les dents ſe gâtent inſenſiblemnt ; que par le moyen des eaux préparées, en ne courant aucun riſque, on a l'agrément de nettoyer & blanchir les dents, ſans crainte de perdre ce qu'elles ont de précieux. Ce raiſonnement me paroît juſte.

Ceux au contraire qui préferent les Opiates aux eaux, prétendent que les

eaux ne blanchiſſent pas, & nettoient moins bien que les opiates, & qu'en faiſant un choix dans les opiates, & s'en ſervant avec ménagement, on ne fait aucun tort à l'émail; que les dents ſe trouvent mieux nettoyées & plus blanches. Cela peut être, en obſervant le point principal de ce ſyſtême, qui eſt de faire un bon choix dans les Opiates, & de s'en ſervir avec ménagement.

Ces raiſons m'ont déterminé à donner les eaux, les poudres & les opiates, afin qu'en examinant leur compoſition, chacun puiſſe choiſir ce qui lui ſera propre. Nous commençons par le Chapitre des Eaux.

I. *Eau pour blanchir les dents, & appaiſer les douleurs de celles qui ſont cariées.*

Prenez ſoufre jaune, alun de roche, & ſel gemme, de chacun deux livres, borax, deux onces; pulvériſez le tout, & le mettez dans une cornue, que vous placerez dans le four à cendre: donnez au commencement le feu par degrés; pouſſez-le un peu violemment ſur la fin, juſqu'à ce que toute l'eau ſorte, & qu'elle paroiſſe trouble & blanche; filtrez-la, & mettez deux ou trois gouttes d'ambre dans demi-once d'eau roſe: cette eau étant

reposée un peu de tems, deviendra claire & de bonne odeur, propre à blanchir les dents, en imbibant un linge dans cette eau, & s'en frottant les dents : une éponge fine vaudra mieux pour cet usage, parceque, quand elle est imbibée, elle prend mieux l'eau, la fait tomber plus facilement, ensorte qu'elle est plus propre à laver & nettoyer que le linge. Cependant, après vous être servi de l'éponge, passez un petit linge fin, sur-tout du côté des gencives & entre les dents, pour enlever ce que l'éponge n'a pu faire.

Cette eau est encore bonne pour appaiser les douleurs des dents cariées, en en faisant entrer une goutte dans le trou de la dent, ou en imbibant un peu de coton, & le mettant dans le trou.

II. *Autre Eau pour blanchir les Dents.*

Prenez de l'eau commune & de l'eau rose, de chacune quatre onces, alun brûlé & subtilement pulvérisé, deux gros, canelle entiere, un demi-gros ; ensuite mettez le tout dans une bouteille de verre, sur les cendres chaudes, pendant vingt-quatre heures ; après quoi faites-le bouillir jusqu'à la réduction d'un tiers : alors laissez reposer & refroidir ; vous pourrez après vous en servir, en imbibant un pe-

tit linge, & en frottant les dents : elles deviendront blanches.

III. *Autre Eau pour blanchir les Dents.*

Prenez une demi-livre de sel ammoniac, & demi-livre de sel gemme, quatre onces d'alun de roche ; pilez vos sels & l'alun ; mettez-les ensuite dans un alambic de verre, faites-en la distillation au bain-marie, à feu violent ; il en sortira une eau très propre pour blanchir les dents, en s'en servant comme des précédentes.

IV. *Autre Eau pour le même sujet.*

Prenez deux onces de racine de Quinte-Feuille, autant de racine de Bistorte, roses rouges, Coupelle de glands, & Eponge de Bidigac, de chacun demi-once; ensuite faites bouillir ces choses dans une pinte d'eau de cîterne, que vous réduirez d'un quart, & servez-vous de cette décoction pour en frotter les dents avec un linge que vous aurez imbibé de cette Eau ; ce qui blanchira vos dents : on peut s'en servir souvent. L'Huile de Soufre & l'Eau d'Alun mêlées par égales parties, sont très propres pour blanchir les dents, en s'en frottant avec un linge imbibé dans ce mêlange.

V. *Eau pour raffermir les Gencives.*

Ayez du Suc de Courge ſauvage, deux livres, écorce de Mûriers, demi-livre, Piretre & Juſquiane, de chacun ſix onces; Alun de Roche, ſel gemme & Borax, de chacun une once: mettez-le tout dans la cornue pour le diſtiller au feu de ſable, juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien; alors mêlez, par égales parties, avec cette Eau diſtillée, autant de vin rouge, & lavez-vous ſouvent la bouche avec ce mêlange, que vous aurez ſoin de faire tiédir à chaque fois, pour raffermir les dents & gencives.

VI. *Autre Eau pour blanchir les Dents, & les raffermir.*

Prenez ſel gemme, Alun de Roche & Soufre en canon, de chacun deux onces, Borax, une once, pilés; Corail concaſſé, demi-once, Vinaigre blanc diſtillé, quatre onces: mettez le tout dans une cornue; diſtillez-le au bain de ſable à petit feu, au commencement, & pouſſez-le ſur la fin, juſqu'à ce qu'il ne vienne plus rien: par ce moyen, vous aurez une eau qui blanchit les dents, les raffermit, & qui guérit même les petits ulceres qui viennent dans la bouche.

VII. *Autre Eau pour nettoyer & blanchir les Dents.*

Prenez une livre de ſel pilé & mondé des ordures qui peuvent s'y rencontrer, une once d'alun de glace; faites diſtiller ces choſes par la cornue, au bain de ſable, vous aurez une eau qui, étant mêlée parties égales avec de l'Eau de Plantain, ſera très propre à nettoyer & blanchir les dents.

Les Eaux ſuivantes ſont propres pour nettoyer les dents.

VIII. *Eau pour nettoyer les Dents.*

Prenez Syrop violat, Eau-roſe, Miel blanc ou de Narbonne, & Eau de Plantain, de chacun demi-once, Eſprit de Vitriol, quatre onces; enſuite agitez fortement ces choſes dans une bouteille, & pour vous en ſervir, imbibez un linge de ce mêlange, avec lequel vous vous frotterez les dents; enſuite lavez-vous la bouche avec de l'Eau-roſe mêlée avec égales parties d'Eau de Plantain.

IX. *Autre.*

Faites tremper telle quantité d'oignons

de mer qu'il vous plaira, dans de bon vinaigre, pendant vingt-quatre heures : lorsque vous voudrez vous en servir, trempez-y un linge que vous ferez tiédir, frottez-en les dents, & rincez la bouche avec de l'eau tiede.

X. *Autre.*

Mettez du Tartre dans un vaisseau de marbre, que vous boucherez exactement; puis faites un trou profond dans la cave, pour l'enterrer bien avant, couvrez le trou de terre; & selon l'humidité du lieu où vous l'aurez enterré, ne l'ôtez que lorsque vous jugerez que le Tartre sera réduit en eau; conservez-la bien dans un lieu humide, pour vous en frotter dans le besoin.

XI. *Autre.*

Prenez une livre de sel commun, huit onces d'Alun de roche, demi once de sel de Nitre, réduisez ces choses en poudre subtile; prenez d'ailleurs une poignée de Sauge, & autant de bois de Lentisque coupé par petits morceaux, & demi-livre de fausses mûres, qui croissent le long des haies, pour en faire la distillation dans une cornue au bain de sable; faites au commencement un petit feu, le phlegme

viendra le premier : changez de récipient, pour recevoir la partie la plus subtile, que vous conserverez dans une bouteille de verre fort épais, pour vous en servir dans le besoin : pour cet effet, vous aurez un curedent de bois de Lentisque, que vous tremperez dans cette Eau ; ce qui vous nettoyera les dents.

XII. *Autre.*

Prenez une livre de Miel écumé, demi-livre d'Eau-de-vie, bois d'Aloës, trois onces, gomme Arabique, deux onces, Noix Muscade, Galangales, Cubebes, Canelle, Mastic, Clou de Girofle, Spicnard & Lavande, de chacun trois gros, Ambre gris, deux grains : pilez tout ce qui peut l'être, puis mettez le tout, pour en faire la distillation dans un alambic de verre au bain-marie : vous conserverez l'Eau que vous en aurez, pour vous en frotter les dents au besoin, avec un linge imbibé dans cette Eau.

XIII. *Autre.*

Prenez deux onces de jus de Citron ; de l'Alun calciné, & sel commun, de chacun six grains : mettez le tout dans une terrine vernissée, pour le faire bouil-

lir un moment ; enſuite paſſez-le par un linge.

Pour vous ſervir de cette décoction, entortillez un petit linge au bout d'un curedent de bois ou d'ivoire; trempez-le dans cette Eau, prenant garde de ne pas trop mouiller le linge, de peur que cette Eau ne tombe ſur les gencives : ſervez-vous en légérement, les dents ſeront très propres : il ſuffira de s'en frotter une fois par mois ; ſi l'on en a beſoin plus ſouvent, on ajoutera le quart d'Eau commune.

XIV. *Autre.*

Ayez deux onces de Piretre, une once d'Orcanette, douze clous de Girofle, deux pintes d'Eſprit de vin, que vous laiſſerez infuſer pendant quinze jours ; enſuite tirez-le doucement : mettez-en dix ou douze gouttes dans un verre rempli d'eau, pour vous rincer la bouche.

XV. *Autre.*

Prenez Canelle fine, une once, Clou de Girofle, trois dragmes, les écorces de deux limons, Roſes rouges, demi-once, Creſſon de fontaine, demi-livre, Cochléaria, quatre onces, Eſprit de vin rectifié, 3 demi-ſetiers; pilez tout ce qui doit

être pilé, que vous mettrez enſemble, avec le reſte, dans un cucurbite de verre, pour être en digeſtion pendant vingt quatre heures, & après faites-en la diſtillation au bain-marie : conſervez-en pour votre uſage, comme à la précédente.

XVI. *Autre.*

Prenez deux gros de Canelle en poudre, demi-gros de Girofle, quatre gros d'Alun de roche ; jettez deſſus trois demi-ſetiers d'eau bouillante ; quand cette eau ſera refroidie, ajoutez-y ſix onces d'Eau de Plantain, demi-once d'eau de Fleur d'Orange, deux dragmes d'Eſſence de Citron, ſix onces d'Eſprit de vin rectifié ; laiſſez en digeſtion le tout enſemble pendant vingt-quatre heures ; enſuite filtrez-le, & le conſervez pour vous en rincer la bouche & les dents.

XVII. *Autre.*

Ayez du Macis, Canelle, Girofle, racine de Piretre, terre ſigillée, de chacun une demi-once : broyez le tout enſemble, & le laiſſez en digeſtion pendant un mois, dans une pinte d'Eſprit de vin ; enſuite tirez la liqueur par inclination, de peur de la troubler : ajoutez

huit onces d'esprit de Cochléaria, & pour vous en servir, mettez-en sept ou huit gouttes dans un verre plein d'eau bien claire; après cela frottez les gencives avec la conserve de gratte-cul, imbibée dans cinq ou six gouttes d'Esprit de Vitriol.

CHAPITRE XXVIII.

De la préparation des Racines de Guimauve propres pour les Dents.

L'USAGE des racines de Guimauve est ancien: on se servoit de cette racine, uniquement pour passer sur les dents, mettant une décoction dans la bouche, afin que ce gargarisme puisse pénétrer jusqu'aux gencives: elle est propre à blanchir les dents, ou les nettoyer, & même les raffermir. On se servoit aussi de la racine de Lierre; je ne sais maintenant pourquoi il n'est plus question de celle-ci, & qu'on n'emploie que la racine de Guimauve: cependant leur apprêt, qui est bien simple, étoit le même, & on s'en servoit sans distinction. Aujourd'hui la racine de Guimauve est uniquement en usage pour nettoyer & blanchir les dents, soit qu'on se serve des eaux ou des gargarismes, soit

que ce soit des poudres ou opiates ; il est vrai que l'apprêt de cette racine est changé, la préparation actuelle est mieux faite que l'ancienne : nous donnerons l'une & l'autre, pour en faire voir la différence, & pour donner le choix aux personnes qui voudront quelquefois se procurer l'amusement d'en préparer à la campagne.

Préparation des Racines de Guimauve anciennes.

Cueillez des racines de Guimauve d'une certaine grosseur, c'est-à-dire moyenne ; nettoyez-les bien, & même lavez-les : étant bien propres, coupez-les de la hauteur de six pouces, bien droites & bien unies ; lorsqu'elles seront bien préparées de la sorte, mettez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attendrir ; alors retirez-les du feu pour les faire sécher doucement à l'ombre ; lorsqu'elles sont séches, elles sont en état de servir pour aider à nettoyer les dents, & leur décoction est propre pour gargariser la bouche.

Préparation moderne des Racines de Guimauve.

Cueillez en automne des racines de Guimauve, qui ne soient ni trop grosses,

ni trop petites, mais moyennes, choisissez les plus droites & les plus unies ; coupez-les de la longueur de six pouces : faites les sécher au soleil, ou dans un lieu médiocrement chaud, jusqu'à ce qu'elles ne contiennent plus d'humidité, ensuite ôtez-en la surpeau avec une rape ou une lime, pour les rendre unies & plus capables de recevoir l'impression du rouge, lorsqu'elles seront dans la composition suivante.

Prenez huit livres de très bonne huile d'olive, & une livre d'orcanette ; mettez-les ensemble dans un vaisseau de cuivre étamé nouvellement, sur un petit feu de charbon, & pour empêcher que l'huile ne brûle, mettez-y la valeur d'un demi-setier d'eau ; faites bouillir le tout pendant un quart-d'heure, fort doucement, après quoi retirez-le du feu, & le laissez refroidir, ôtez l'orcanette, qui aura laissé sa teinture de rouge dans l'huile : ajoutez tout de suite du Sassafras rapé, du Girofle, de la Canelle, de l'Iris de Florence, du Souchet, de la Coriandre, du Calamus aromaticus, du Santal citrin, de chacun deux onces : pilez auparavant toutes ces drogues, ensuite remettez le vaisseau sur de la cendre chaude, environ trois heures ; alors mettez les racines de Guimauve, ayant soin de les remuer souvent, pendant l'intervalle de

trois heures, que vous les laisserez sur le feu, toujours couvert de cendre : faites la même manœuvre pendant huit ou dix jours, en mettant le vaisseau où sont les racines sur un feu couvert de cendre ; après ce tems, retirez les racines de l'hüile, & essuyez-les avec un linge ; alors mettez d'autres racines à la place, que vous conduirez comme les premieres, & continuez de même, jusqu'à ce que l'huile teinte soit employée.

Pour rendre vos racines plus rouges & meilleures, prenez huit onces de sang de dragon en larmes, quatre onces de gomme Laque choisie, le tout réduit en poudre, dans laquelle vous mettrez deux livres d'Esprit de vin rectifié, ou d'Eau de la Reine de Hongrie, dans un matras plus grand de la moitié, qui est nécessaire pour contenir le tout ; ensuite bouchez exactement ce matras, que vous placerez sur un feu couvert, pendant vingt-quatre heures, & remuez de tems en tems.

Cette mixtion ayant infusé vingt-quatre heures, tirez-la du feu, vous en frotterez les racines avec les doigts, cette préparation les rendra d'un beau rouge vernissé.

CHAPITRE XXIX.

Poudre pour les Dents

Les Poudres different des Opiates, en ce que, ſans en avoir les inconvéniens, elles en réuniſſent les avantages. En effet, elles ne ſont pas ſujettes à la ſécheresſe, & par-là n'ont pas beſoin d'être humectées; ſujétion fort déſagréable dans les Opiates, parcequ'il arrive que, n'ayant pas le même Syrop, avec leſquels ils ont été humectés, il faut avoir recours au vin ou à l'eau-de-vie. Toutes poudres, ou du moins la plus grande partie, ſont des Opiates réels, en y mettant quelques Syrops pour les lier; & comme on n'eſt borné à aucun, celui que l'on aime le plus, eſt le meilleur: cependant les plus ordinaires ſont les Syrops d'Agriotte, de Mûr, d'Œillets, de Violette, de Corail, & tels autres que l'on jugera à propos: on peut encore les incorporer avec du Miel cuit, de la Confection Hyacinthe, de l'Alkermès; tout eſt propre à réduire en Opiates ces Poudres dont nous allons donner la recette.

Il eſt bon d'avertir qu'il faut, lorſqu'on voudra ſe ſervir de ces poudres, ſe gargari-

ſer la bouche avec du vin blanc, ou avec le vin dans lequel on aura fait bouillir de la ſauge & de l'hyſſope, ou avec l'eau diſtillée de ces mêmes herbes, ou tout ſimplement avec de l'eau de fontaine, devant & après l'uſage de ces poudres

Premiere Poudre.

Prenez Sang de Dragon & Corail rouge, de chacun demi-once, Corne de Cerf, Bol d'Arménie, & Porcelaine de mer, qui ſont de petites coquilles de la groſſeur d'une petite feve d'haricots reſſemblant fort à la graine de café, de chacun trois gros; pierre ponce, terre ſigillée, de chacune deux gros, clous de girofle, un ſcrupule; puis pilez le tout groſſiérement, dans un mortier de bronze, & enſuite ſur la pierre de marbre ou de porphyre: réduiſez-le en poudre ſubtile, que vous paſſerez dans un tamis de ſoie, de peur qu'il ne reſte quelque partie du coquillage de mer, qui ne ſoit pas aſſez pulvériſé, & qui pourroit nuire à l'émail des dents. Au moyen du tamis de ſoie, il n'y a rien à craindre.

II. *Autre.*

Ayez trois onces de Canelle fine, autant de ſang de Dragon, deux onces d'Alun calciné; réduiſez ces choſes en pou-

dre ſubtile, & ſervez-vous-en comme de la précédente, en vous en paſſant ſur les dents avec le bout du doigt.

III. *Autre.*

Prenez Pierre-Ponce calcinée, Corail blanc, Os de Séche, Crême de Tartre & racine d'Iris, de chacun demi-once, ſel Ammoniac, un gros, Ambre gris, un grain : faites réduire ces choſes dans un mortier, en poudre ſubtile, paſſez-les dans un tamis, & vous aurez une poudre qui ſervira à nettoyer & blanchir les dents.

IV. *Autre.*

Ayez des feuilles de Sauge & fleurs de Roſes rouges ſéches, de chacune deux pincées, Pierre Ponce & Corail rouge, de chacun ſix gros, racine d'Iris & Santal rouge, de chacun demi-once, bois de Gayac & Maſtich, de chacun trois gros, Os de ſéche, deux gros, Myrrhe, Canelle & bois de Roſes, de chacun un gros: faites réduire le tout en poudre ſubtile, & paſſez-le dans dans un tamis de ſoie, vous aurez une poudre très propre à nettoyer & blanchir les dents.

V. *Autre.*

Prenez Santal rouge, ſang de dragon, Noix de Galle, Ambre blanc & jaune,

Maſtich, Semence de perle, farine d'orge, Canelle, rapure d'ivoire, corne de cerf, corail, bois d'aloës, feuille de tamaris féches, racine d'oſeille, auſſi féches, & tartre de vin blanc, de chacun deux gros ; faites réduire toutes ces choſes en poudre très fine, mais chacune à part, & enſuite paſſez-les enſemble dans le tamis : vous pourrez après vous en frotter les dents.

VI. *Autre.*

Les Poudres faites de croutes de pain brûlé, de pierre-ponce, d'alun calciné, de pots de grès, de tuile ou brique ſeules ou mêlées enſemble en partie, ſont très propres pour rendre les dents blanches en très peu de tems : il faut paſſer par le tamis tout au moins les poudres de grès & celle de brique.

VII. *Autre.*

Prenez trois gros de corail rouge, canelle, piretre & fils blancs de ſoie, brûlés en un pot neuf & réduits en cendres, de chacun deux gros, clous de girofle, un gros : enſuite faites du tout une poudre ſubtile.

VIII. *Autre.*

Prenez une once & demie de corne de

cerf brûlée, six gros de sel ammoniac, deux onces de mastich, pour être réduit en poudre impalpable.

IX. *Autre.*

Ayez corail blanc & rouge, pierre Samienne & pierre ponce, mastich & bol d'Arménie, de chacun trois gros; ensuite pulvérisez subtilement le tout: vous pouvez passer souvent de cette poudre sur les dents, elle les nettoiera & les blanchira en peu de tems.

La graine avec laquelle on teint l'écarlate, que les Apothicaires appellent graine de kermès ou de garance, réduite en poudre, est très bonne pour blanchir les dents.

La poudre de pierre ponce pulvérisée avec la même quantité de sel commun, puis dissoute dans l'eau, & séchée ensuite au soleil, & pulvérisée de nouveau, est alors très propre à blanchir les dents.

La poudre faite avec de l'alun, du corail blanc, & de la racine séche de bistorte, par parties égales, est excellente pour blanchir les dents en peu de tems.

Le marbre blanc, le corail, les os de séche, l'encens & le mastich, de chacun parties égales, pulvérisés bien subtilement, & passés au tamis de soie, don-

neront une poudre très bonne pour blanchir les dents.

X. *Autre.*

Prenez corail rouge, fleurs de grenadier, pierre ponce, alun brûlé, noix de galle, & acacia, de chacun trois gros, gallia muſchata, ſouchet, écume de mer, cardamone, ſel ammoniac, bois d'aloës, noix de cyprès, coſtus, aſpodium, maſtich & clou de girofle, de chacun un gros, puis réduiſez le tout en poudre ſubtile, & la conſervez pour l'uſage: elle eſt bonne pour nettoyer & blanchir les dents.

XI. *Autre.*

Ayez trois onces d'ochre rouge, eau roſe, deux onces, miel de Narbonne & canelle, de chacun une once, clou de girofle, demi-once: faites réduire en poudre ſubtile ce qui peut l'être, & faites bouillir le tout enſemble dans une terrine neuve, juſqu'à ce qu'il ſoit deſſéché; alors ôtez-le du feu, broyez-le ſur le porphyre, puis remettez-le ſur le feu, pour le ſécher totalement, & conſervez-le enſuite pour l'uſage.

XII. *Autre.*

Ayez os de séche, coquille blanche de mer, écume de mer, porcelaine, alun, ariſtoloche ronde, canelle, poivre long, corail & ſel commun, de chacun une once: faites réduire ces choſes en poudre ſubtile, paſſez-le enſuite dans le tamis de ſoie : avant de vous ſervir de cette poudre, gargariſez-vous la bouche avec du vin blanc, puis frottez les dents avec cette poudre, & gargariſez de rechef avec le vin blanc. Par ce moyen, vous vous blanchirez les dents en fort peu de tems.

XIII. *Autre.*

Prenez zédoaire & ſucre candi, de chacun deux onces, écorces de noix, ſantal rouge, racine de manne & corail blanc & rouge, de chacun une once, cryſtal, charbon du bois de Romarin, corne de cerf, alun de roche calciné, maſtich rouge, ſang de dragon, de chacun ſix gros : puis faites réduire le tout en poudre ſubtile, & paſſez-le au tamis de ſoie : cette poudre ſera gardée pour s'en ſervir comme des précédentes.

XIV. *Autre.*

Prenez des os, ou autrement les noyaux de

de dattes calcinés, corne de cerf aussi calcinée, de chacun demi-once, os de séche, sang de dragon, sel gemme, de chacun trois gros, sébestes deux gros, girofle & canelle de chacun un gros, sucre candi une once; & faites du tout une poudre bien fine, pour en frotter les dents tous les matins.

XV. *Autre.*

Prenez hyssope, origan & menthe, de chacun une once, corne de cerf, sel commun, de chacun un gros; ensuite faites calciner ces choses dans un pot de terre, & lorsqu'elles seront calcinées, retirez-les, & les mettez dans un mortier, avec un gros de poivre, autant de piretre & de mastich, & un scrupule de myrrhe odorante: réduisez le tout en poudre subtile, elle blanchira parfaitement les dents.

XVI. *Autre.*

Faites brûler autant de bois de romarin que vous voudrez, jusqu'à ce qu'il soit réduit en charbon, jettez-le tout embrasé dans le vinaigre rosat, laissez-l'y tremper pendant vingt-quatre heures au serein, après quoi faites-le sécher au soleil, ensuite réduisez-le en poudre, de

laquelle vous vous servirez comme des précédentes.

Les os d'éclanche de mouton, calcinés & réduits en poudre, sont propres à nettoyer les dents.

Le marc de café les blanchit.

L'orge brûlé, comme le café, & réduit en poudre, est aussi très bon pour les blanchir.

Il y a plusieurs choses de cette nature propres à nettoyer & à blanchir les belles dents : mais il faut à celles qui sont noires par telles causes que ce puisse être, & qui par-là déparent une belle personne, de ces poudres compliquées en ingrédiens ; observant, comme je l'ai déja dit, de se rincer la bouche avant & après s'être servi de la poudre.

Ceux qui composeront ces poudres, auront soin de les passer au tamis de soie, surtout celles où il entre du crystal, de la porcelaine, du coquillage, du grais, de la brique, ou autre chose de cette nature : ils auront soin aussi, après les avoir pilées dans un mortier de fonte ou de bronze, de le faire sur le porphyre, avant que de les passer au tamis de soie. Avec ces sages précautions qui sont d'une conséquence extrême, on se servira de ces poudres avec succès, sans craindre aucun danger ; & les bons effets qu'elles

produiront, feront que le Public y aura toute confiance.

CHAPITRE XXX.

Opiates pour les Dents.

Les Opiates ſont des poudres préparées comme les précédentes, ou, pour mieux dire, c'eſt une continuation de recettes, & procédés de poudres propres à nettoyer & à blanchir les dents : toute la différence qu'il y a, c'eſt qu'ils ſont incorporés avec les ſyrops tels que l'on juge à propos, & ſelon le goût de ceux qui veulent s'en ſervir.

Toutes les obſervations faites dans le Chapitre précédent pour la préparation des poudres, doivent ſervir dans celui-ci pour les Opiates, puiſque l'un & l'autre n'ont qu'un même objet. Il eſt auſſi eſſentiel d'y apporter les mêmes ſoins & les mêmes précautions, afin de travailler fructueuſement : tel doit être le but des Parfumeurs qui débitent de ces poudres & Opiates, afin que ceux auxquels ils en fourniront, y trouvent le mérite & les propriétés qu'ils ont droit d'en attendre, en les employant. Par-là ils s'aſ-

ſureront du débit que mérite la bonne marchandiſe.

Premier Opiate.

Ayez corail rouge, noyaux de dattes, ſemences de perles, écreviſſes calcinées, & corne de cerf préparée, de chacun un gros, ſel d'abſynthe un ſcrupule : réduiſez ces choſes en poudre ſubtile, & incorporez-les avec la confection d'alkermès, pour en faire un Opiat.

II. *Autre.*

Prenez ſang de dragon, alun de roche calciné, encens mâle, ſel préparé & ſel de roſes, de chacun deux gros, graine de kermès dix gros : réduiſez ces choſes en poudre ſubtile, & incorporez-les avec du miel roſat, qui donnera la conſiſtance d'Opiat propre à blanchir les dents en peu de tems.

III. *Autre.*

Ayez pain de froment, corail rouge & blanc, corne de cerf, de chacun demi-once, alun de roche, demi-gros, pariétaire & cheveux de Vénus, de chacun une poignée, & quatre ou cinq coquilles

d'œufs : mettez toutes ces choses dans un pot de terre au four, laissez-les calciner, & ensuite mettez-les en poudre subtile, dont vous prendrez trois onces, une once de vinaigre scillitique, deux gros de canelle, spicnard, clou de girofle & calamus aromaticus, de chacun demi-once; puis réduisez tout ce qui peut l'être en poudre subtile, avec une suffisante quantité de miel rosat, pour en faire un Opiat, dont on se frottera les dents tous les matins, pour les blanchir & les nettoyer.

IV. *Autre.*

Prenez alun & corail rouge, de chacun deux gros, sumach, éponge de Bedegar, & racine de bistorte, de chacune un gros : réduisez toutes ces choses en poudre subtile, & incorporez-les avec le syrop de coings, dont vous ferez un Opiat, qui sera très propre à blanchir les dents.

V. *Autre.*

Ayez du cachou, du sang de dragon, du corail préparé & de la gomme laque, de chacun deux onces, clou de girofle, canelle, racine de piretre, de chacun une once & demie, santal rouge, os de séche, coquille d'œufs calcinées, de chacun une

once; le tout mis en poudre ſubtile : incorporez le avec une ſuffiſante quantité de ſyrop d'agriote, & vous en ferez un bon Opiat.

Ces cinq Opiates ſont ſuffiſants pour faire un choix propre à nettoyer & blanchir les dents, d'autant mieux que preſque toutes les poudres que nous avons données, ſont autant d'Opiates différens, étant incorporés avec les ſyrops. Je conſeille cependant de s'en tenir à celles qui ſont ici réduites en Opiates : leurs compoſitions ſont très propres à produire l'effet que l'on en attend.

CHAPITRE XXXI.

Des Pommades pour les lévres.

Les lévres ſont un ornement du viſage : lorſqu'elles ſont belles & vermeilles, elles annoncent une bonne ſanté ; mais elles ſont ſujettes à être gerſées, aux fentes & aux crevaſſes ; ce qui dépare & quelquefois même défigure le viſage. Quand cela arrive, on doit ſe ſervir de pommades douces & préparées avec ſoin, pour réparer ce déſordre, & faire revenir les lévres dans leur état naturel.

Sans avoir ces incommodités, on peut se servir également de pommade, pour faire briller le vermillon naturel aux lévres; ce qui donne un nouveau lustre à la beauté.

Premiere Pommade.

Faites fondre sur un petit feu, dans une terrine vernissée, quatre onces de cire jaune, découpée par petits morceaux: lorsqu'elle sera fondue, ajoutez-y demi-livre de beurre frais, & incontinent après, mettez les grains de trois grappes de raisin noir, & une once d'orcanette bien pulvérisée, ensuite faites bouillir le tout un moment, & passez-le dans un linge, sans l'exprimer: cette pommade se congélera, quand elle sera froide; & vous la conserverez dans des pots de fayance, pour vous en servir au besoin: elle est admirable pour les gersures & crevasses des lévres.

II. *Autre.*

Lavez dans de l'eau de fontaine, une once de thérébentine, jusqu'à ce qu'elle soit blanche, puis faites-la fondre dans une terrine, sur un petit feu doux, avec deux onces de cire vierge; (il y a des

personnes qui font fondre la cire avant que de mettre la thérébentine ; cette façon est meilleure, je conseille de la suivre) : ajoutez trois onces d'huile d'amande douce, ôtez ensuite le tout de dessus le feu, & incorporez-le avec une spatule de bois, à mesure que cela se refroidit, puis lavez-le plusieurs fois, à l'eau rose, & conservez cette pommade, qui a les mêmes vertus que la précédente.

III. *Autre.*

Mettez dans une terrine, sur un petit feu, une demi-once de cire jaune, avec deux once d'huile d'amande douce, & demi-once de mastich pulvérisé très subtilement, & ayant bien incorporé le tout ensemble, ôtez la terrine de dessus le feu, & vous remuerez la matiere, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; conservez précieusement cette pommade dans des pots de fayance, pour en oindre les lévres, lorsqu'elles seront fendues.

IV. *Autre.*

Prenez six onces de graisse de cerf, ou de chevreau, & quatre onces de graisse de porc frais ; puis coupez ces graisses par petits morceaux, & lavez les cinq à six

fois dans du vin blanc, mettez vos graiſſes lavées dans une terrine neuve verniſſée, pour les y faire fondre : lorſqu'elles le ſeront, ajoutez une livre d'eau-roſe, une once de cire blanche, demi-once d'eau de girofle, autant d'iris pulvériſé, une noix muſcade concaſſée, deux belles pommes de reinette pelées & coupées par tranches : faites bouillir le tout pendant une demi-heure, enſuite coulez-le à travers un linge, dans une terrine, où vous mettrez quelque eau odorante : lavez enſuite la pommade qui ſera congelée, & qui ſurnagera ; mettez-la enſuite dans un mortier de marbre, & faites-la incorporer, en la battant avec deux onces d'huile d'œufs, puis mettez-la dans de petits pots de fayance, pour la garder : on s'en frottera les lévres, & les mains même, quand elles auront des crevaſſes, en s'abſtenant cependant de les mettre dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient paſſées.

V. *Autre.*

Rempliſſez, ou, pour mieux dire, couvrez le fond d'une aſſiete, de froment, puis ayant fait rougir une pelle de fer un peu forte, mettez-la ſur le froment, ſans le toucher, il en ſortira une eſpece d'huile que vous ramaſſerez ; remettez

de nouveau froment, & continüez la même chose, jusqu'à ce que vous en ayez ramassé deux onces, puis incorporez les avec six onces de graisse de poule, & une once d'huile de noïx, & quand le tout sera bien incorporé, passez-le à travers une étamine, dans un vaisseau où vous aurez mis de l'eau rose; ensuite lavez la pommade, qui surnagera l'eau, & broyez la dans un mortier de marbre, y ajoutant de temps en tems quelques gouttes d'essence de girofle; après conservez-la pour mettre sur les lévres. Cette pommade embellira & adoucira la main, en en frottant, le soir en se couchant, les gants du côté qu'ils doivent être sur la peau, & en les laissant pendant la nuit.

VI. *Autre.*

Faites fondre dans un vaisseau d'argent ou de fayance, au bain marie, une once de cire blanche brisée, autant de moëlle de bœuf, & trois onces de pommade de pieds de mouton (vous trouverez la façon de la faire ci-après, au Chapitre des pommades pour le visage), auxquels vous ajouterez un gros de racines d'orcanette, arrosée auparavant avec un peu de bon esprit de vin: tenez le vaif-

ſeau dans le même bain, remuant de tems en tems les matieres, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien rougies, puis paſſez-la dans un pot de fayance, par un linge fin, & la conſervez, pour vous en ſervir dans le beſoin, comme des autres pommades.

VII. *Autre.*

Faites fondre au bain-marie, dans un vaiſſeau de fayance, une once de cire blanche, autant de blanc de baleine, & quatre onces d'hüile d'œufs, puis couvrez le vaiſſeau d'un linge blanc, fin & un peu ſerré, & expoſez-le au ſerein, pendant pluſieurs nuits, juſqu'à ce qu'elle ſoit parfaitement blanchie; cette pommade eſt des plus parfaites pour les lévres gerſées, & leur donne de l'éclat; elle eſt même très propre à conſerver la beauté du teint, & mérite qu'on la conſerve pour en faire uſage.

VIII. *Autre.*

Prenez trois onces de graiſſe qui ſe trouve proche le rognon du veau, ſéparez en les peaux, faites la fondre dans une terrine verniſſée, & paſſez-la: enſuite lavez-la dans pluſieurs eaux, & fai-

tes-la bien égoutter; remettez-la sur le feu, avec autant de cire blanche, deux onces d'huile des quatre semences froides tirée sans feu, par expression, & demi-once de blanc de baleine; ajoutez-y un petit morceau d'orcanette écrasée: laissez environ une demi-heure la matiere fondue sur le feu, afin qu'elle rougisse; ensuite coulez-la sur une assiette de fayance bien propre, & laissez-la refroidir, sans la remuer; étant froide, coupez-la par tablettes, & oignez-en les lévres pour les amollir & les adoucir. Si vous voulez que cette composition soit ferme ou molle, ajoutez ou diminuez l'huile des quatre semences froides. On fait une pommade sans feu, pour les lévres, avec de la cire jaune rapée, qu'on bat longtems dans un mortier de marbre, avec des raisins murs, pilés & mondés de leur pépin; puis mettez de l'huile d'amande douce tirée sans feu, autant qu'il en faudra pour réduire le tout en consistance de pommade: elle humecte beaucoup les lévres, & les adoucit.

IX. *Autre.*

Faites fondre sur un petit feu, une once de graisse de canard, joignez demi-once d'huile de myrtille, & demi-gros

de camphre, pour en faire une pommade très bonne pour les lévres, lorſqu'elles ſont gerſées.

Le nombre de pommades pour les lévres, eſt conſidérable; celles que nous avons inſérées dans ce Chapitre, ſont des meilleures : on peut les faire & s'en ſervir avec confiance.

CHAPITRE XXXII.

Pour embellir les yeux.

LES yeux ſont la partie du viſage la plus belle & la plus délicate; c'eſt par eux que les caracteres ſont exprimés; ils ſont le miroir de l'ame, & le moment préſent eſt toujours écrit dans nos yeux; la douceur, la joie, la ſurpriſe, la colere, le déſeſpoir, l'autorité, la bonté, la modeſtie, la grandeur, l'humilité, les pleurs, les ris, tout eſt dépeint dans les yeux : ils ſont éloquens, & ont l'art de ſe faire entendre aux moins intelligens; ils ſont les guides fideles de nos pas & de nos occupations, enfin, ſans les yeux, nos jours ne ſeroient qu'ennuis & triſteſſe. Il eſt juſte d'avoir ſoin de cette partie eſſentielle de nous-mêmes, & de la conſerver.

C'eſt ce que nous nous propoſons dans ce Chapitre, qui ne ſera pas bien étendu, à cauſe de la délicateſſe du ſujet. Nous ne donnerons que trois recettes, dont le produit ſert à fortifier & à embellir la vue, laiſſant les remedes pour les maladies des yeux, à Meſſieurs les Oculiſtes; & le plan de ce Traité n'étant que de donner les moyens de conſerver la beauté, & contribuer à lui rendre ſon éclat, qui eſt ſi ſujet à s'altérer.

Eau qui embellit les yeux, & fortifie la vue.

Dans les tems de neige, lorſqu'elle eſt abondante, prenez-en la ſuperficie, à cauſe de la propreté; diſtillez-en autant que vous jugerez à propos, & conſervez cette eau de neige diſtillée, juſqu'à la ſaiſon de la fleur de bluet.

Prenez alors quatre pintes de votre eau de neige diſtillée, avec ſix poignées de fleurs de bluet, que vous pilerez un peu avec leurs enveloppes; adaptez le chapiteau, lutez le à l'ordinaire, & laiſſez digérer les matieres pendant vingt quatre heures; enſuite faites-en la diſtillation au bain de ſable, avec un feu modéré: avec ces attentions, vous tirerez une eau qui fortifiera & embellira la vue, en en diſ-

tillant quelques gouttes dans les yeux le ſoir & le matin.

Autre pour le même ſujet.

Mettez dans une cucurbite de verre quatre pintes de bon vin blanc, & ſix poignées de tiges de mauve concaſſée; laiſſez-les digérer enſemble pendant vingt-quatre heures, & enſuite placez votre alambic ſur un bain de ſable; adaptez le chapiteau & le récipient, lutez exactement l'un & l'autre, faites un feu très tempéré pour votre diſtillation, & vous aurez une eau qui fortifiera & embellira la vue, en vous en ſervant comme il eſt indiqué à la précédente.

Autre.

Prenez, par égale quantité & autant qu'il vous plaira, d'euphraiſe & du fénouil; broyez ces herbes dans un mortier de marbre, comprimez-les, pour en tirer le ſuc, mettez-le dans une cucurbite de verre, avec le marc, pour en faire la diſtillation au bain-marie; rectifiez, par la diſtillation, l'eau qui en proviendra; elle ſervira très efficacement à fortifier & à embellir les yeux, en vous en ſervant comme ci-deſſus.

CHAPITRE XXXIII.

Pour les Sourcils & les Cheveux.

CE Chapitre seroit immense, si je donnois tout ce que j'ai trouvé sur cette matiere. Il y a un nombre infini de secrets, soit pour teindre les cheveux argentés, blonds, chatains, noirs, ou pour les faire grandir & revenir aux têtes chauves, aux temples dégarnies, aux sourcils, aux paupieres, soit pour garnir le menton de barbe, quand il en manque, comme aussi d'empêcher les cheveux de croître, &c.

Je n'ai garde d'entrer si avant dans cette carriere, d'autant plus qu'au siecle présent, presque chacun se contente des cheveux qu'il a plu à la nature de lui donner, grace à la poudre, qui est le goût général, & qui rend les cheveux d'une couleur uniforme. Il n'y a que les sourcils & paupieres, qui, pouvant être d'une couleur déplaisante, comme le roux ardent, ne soient pas dans le cas d'être blanchis par la poudre. Dans cette occasion, il est donc nécessaire d'avoir recours à l'art. La ressource la plus commune est de les peindre, comme aussi les

cheveux, quoique les Dames & les Mesſieurs préférent une perruque à leurs cheveux, & que cette reſſource a pour eux un mérite infini, puiſqu'ils ſe trouvent par-là diſpenſés de prêter leur tête deux heures par jour, pour être ornée par les mains d'un Baigneur, & que même ces perruques cachent les temples dégarnies, & couvrent les têtes chauves. Il n'eſt pas non plus queſtion de faire revenir de la barbe, pour bien garnir un menton; nous ne ſommes plus dans ces ſiécles, où une barbe longue & bien garnie étoit regardée comme une beauté: pour lors on avoit raiſon d'aider la nature par l'art, pour ſe procurer cet ornement; mais aujourd'hui que l'homme fait conſiſter ſa beauté à être fraîchement raſé, on eſt donc bien éloigné de mettre en pratique l'art de faire garnir le menton de barbe, puiſque celle que l'on a eſt déja aſſez incommode. Il reſte donc à indiquer les moyens, ſoit pour faire revenir les cheveux aux endroits où ils manquent, ſoit pour changer leur couleur, de même qu'aux paupieres.

Les recettes que nous donnerons, ne ſeront pas nombreuſes, mais choiſies & très efficaces: ceux qui voudront en faire uſage, en ſeront ſatisfaits.

Teinture pour noircir les Cheveux.

Concassez une livre de noix de galle par morceaux, faites-les bouillir dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient devenues molles ; ensuite faites-les sécher & réduisez-les en poudre subtile, que vous incorporerez, parties égales, avec la poudre de charbon de saule & du sel commun, préparé & pulvérisé, & un peu d'écorce de citron & d'orange séchées & réduites en poudre ; puis faites bouillir le tout avec douze livres d'eau, jusqu'à ce que la matiere qui reste au fond du vaisseau, soit devenue en consistence de pommade noire : vous en oindrez les cheveux, que vous mettrez sous un bonnet, pour les laisser sécher ; peignez-les, lorsqu'ils seront secs. Cette Teinture est excellente pour noircir les cheveux : il faudra s'en servir une fois par semaine ; ce qui les empêchera dans la suite de rougir. Cette teinture est encore propre à fortifier le cerveau.

II. *Autre.*

Mettez digérer de la limaille d'acier dans de très bon vinaigre, pendant dix jours ; puis servez-vous de ce vinai-

gre, qui deviendra comme de l'huile graſſe : oignez en vos cheveux auſſi ſouvent que vous jugerez à propos ; ce qui les rendra noirs en très peu de tems.

III. *Autre.*

Prenez de l'écorce de figuier, feuilles & tiges de ronces, noix de galle, de ſapin & de cyprès, de chacun parties égales : faites bouillir ces choſes dans une quantité ſuffiſante de leſſive ordinaire ; laiſſez bouillir votre décoction deux heures, & lorſqu'elle ſera froide, humectez en ſouvent les cheveux que vous voudrez noircir ; ce qui ſe fera dans peu de tems : pour rendre cette décoction plus efficace, faites diſſoudre dans chaque livre de la décoction, deux onces de litharge d'or, & autant d'airain réduit en poudre ſubtile.

IV. *Autre.*

Faites bouillir ſur un petit feu, pendant une demi-heure, du jus de citron, du vinaigre & de la litharge ; pulvériſez de chacun, par égales parties, puis ſervez-vous de cette décoction, pour vous humecter les cheveux : en très peu de tems ils deviendront noirs.

V. *Autre.*

Faites éteindre, dans un endroit humide, trois onces de chaux vive, joignez-y deux onces de plomb brûlé, ſans être lavé, mis en poudre ſubtile; & quatre onces de litharge d'or, auſſi réduite en poudre ſubtile; puis mettez ces choſes dans un mortier de plomb, pour les incorporer avec de l'eau commune en conſiſtance fort liquide: appliquez-en proprement ſur les cheveux, les couvrant enſuite d'un bonnet, que vous ôterez peu après, pour les ſécher avec une ſerviette blanche, vous ferez tomber la poudre de la teinture qui aura rendu les cheveux noirs.

Ces recettes ſont ſuffiſantes pour noircir les cheveux, il ne nous reſte que les ſourcils, pour leſquels nous allons donner la recette la plus efficace.

VI. *Pour noircir les paupieres & les Sourcils.*

Ayez poix réſine & encens, de chacun deux onces, maſtich entier en larme, une once: jettez ces choſes ſur le charbon ardent, & mettez deſſus un plat, pour en recevoir la fumée qui en exhalera; & il s'y attachera une craſſe ou ſuie

noire, avec laquelle vous vous frotterez les ſourcils & les paupieres bien délicatement ; ce qui les rendra noirs, ſans ſe déteindre, en s'en frottant de tems en tems.

Premier Secret pour faire revenir les Cheveux au temples, & le poil des Sourcils.

Prenez trois poignées de ces petits filets qui s'attachent aux échalats de la vigne, broyez-les bien dans un mortier, pour en tirer le ſuc, mêlez-les avec trois cuillerées de miel, puis lavez de ce mêlange les temples & les ſourcils, pour les garnir de cheveux & de poils.

Deuxieme Secret, pour faire revenir les Cheveux aux temples, & le poil des Sourcils.

Prenez euphorbe & creſſon, ou ſemences de roquettes, de chacun deux ſcrupules, deux gros de cire neuve, huile laurin, quatre onces : incorporez ces choſes enſemble, & oignez de ce mêlange les endroits où vous voudrez faire venir le poil aux ſourcils, & faire naître les cheveux pour garnir les temples.

Troiſieme Secret pour faire naître les Cheveux, les faire croître & les rendre épais en peu de tems.

Prenez quatorze onces de thérébentine claire, douze onces de blancs d'œufs cuits durs, trois onces de maſtich : broyez ces choſes enſemble dans un mortier, puis mettez le tout dans une ritorte, pour en faire la diſtillation au bain de ſable, à petit feu au commencement ; augmentez le toujours, juſquà ce qu'il ne monte plus rien : alors vous trouverez dans le récipient de l'eau & de l'huile, que vous ſéparerez : vous oindrez de cette huile les cheveux & le poil des ſourcils ; elle les empêchera non ſeulement de tomber, mais elle en fera renaître aux endroits qui en ſont dégarnis, & en fort peu de tems les cheveux deviendront longs & épais.

Quatrieme ſecret.

Pilez dans un mortier telle quantité que vous voudrez de tiges de chanvre, que vous arroſerez de ſuc d'ail nouvellement exprimé ; puis mettez le tout dans une cucurbite de verre couverte de ſon chapiteau bien luté, mis dans un bain-marie, à un feu tempéré, pour en faire

la diſtillation, qui vous donnera une eau qui a les mêmes vertus que la précdente.

Cinquieme ſecret, pour empêcher les cheveux & le poil de tomber.

Ayez roſes rouges, feuilles de lierre, balauſte, feuilles de ſaule & alun de roche, de chacun parties égales : faites bouillir ces choſes dans quantité d'eau de cîterne ſuffiſante ; faites réduire à la moîtié, alors coulez votre décoction, & lorſqu'elle ſera encore tiéde, faites-y diſſoudre quelque peu de tuthie, d'encens & du corail pulvériſé ; vous laverez les cheveux & le poil de cette liqueur, qui les empêchera de tomber.

Sixieme ſecret pour embellir les cheveux & conſerver leur couleur naturelle.

Mettez digérer au ſoleil, pendant un aſſez long tems, de l'huile d'olive dans une bouteille, avec de la poudre de verre ſubtile ; puis ſervez-vous de cette huile, pour en oindre les cheveux de tems à autre : elle les embellira, & leur conſervera leur couleur naturelle.

Septieme secret pour faire croître & revenir les cheveux.

Prenez racine de vigne qui porte le raisin blanc, racine de chanvre & trognon de choux tendre de chacun deux poignées; faites sécher ces choses, puis brûlez-les, & faites-en de la cendre avec laquelle vous ferez une lessive dont vous vous laverez la tête, après l'avoir auparavant frottée avec du miel: c'est le moyen de faire croître & revenir les cheveux.

CHAPITRE XXXIV.

Des Blancs Cosmétiques, qui doivent être incorporés dans les pommodes, pour blanchir le teint.

IL est nécessaire de donner la maniere de faire les blancs qui entrent dans la composition des pommades pour le teint, afin de les préparer avant que de faire lesdites pommades, & pour n'être pas dans le cas d'employer l'une pour l'autre en les achetant.

Blanc Magistere de Jupiter, pour mettre dans les Pommades qui blanchissent le teint.

Prenez une livre d'étaim & deux livres de sel ammoniac, l'un & l'autre en poudre ; puis mêlez-les exactement : mettez-les ensuite dans un alambic de terre, qui résiste au feu, & duquel les deux tiers au moins resteront vuide : adaptez un chapiteau aveugle, lutez-en les jointures, poussez votre matiere à feu ouvert, dans un fourneau à grille, dont le haut soit bouché avec du lut & de la brique, & disposé de telle sorte, qu'il y ait un espace considérable entre les briques & la partie supérieure du chapiteau, observant de donner un petit feu au commencement, & de l'augmenter peu-à-peu, jusqu'à ce que le fond de la cucurbite rougisse : pour cet effet, il faut au commencement ouvrir tous les registres du fourneau, & continuer le feu de la même sorte, jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien : alors laissez refroidir le vaisseau, ensuite délutez-le, puis vous détacherez votre matiere, que vous trouverez sublimée en forme de fleur, vers le haut de la cucurbite & dans le chapiteau, & vous la dissoudrez dans une quantité suffisante

d'eau commune; puis ayant filtré cette diſſolution, vous y jetterez goutte à goutte, autant d'huile de tartre, que d'eſprit de ſel ammoniac, pour précipirer votre matiere en magiſtere, que vous laverez pluſieurs fois avec de l'eau tiede, avant que de la faire ſécher.

Blanc de Biſmuth.

Ayez trois onces d'eſprit de nitre, faites-y diſſoudre une once de biſmuth; puis mettez la diſſolution dans une terrine propre : verſez par-deſſus cinq ou ſix livres d'eau de fontaine bien claire, dans laquelle vous aurez fait fondre auparavant une demi-once de ſel marin : alors vous vous appercevrez qu'il ſe précipitera au fond une poudre blanche, qui ſera votre Magiſtere de Biſmuth : faites-le ſécher à l'ombre, après avoir verſé l'eau par inclination.

On ſe ſert de cette poudre, en l'incorporant avec la pommade, & la lavant avec de l'eau de lys.

Blanc de Saturne.

Faites diſſoudre trois onces de ſel de Saturne bien purifié, dans une ſuffiſante quantité d'eau & de vinaigre diſtillé, de chacun par parties égales; en-

ſuite vous filtrerez cette diſſolution, & verſerez par deſſus quelques gouttes d'huile de tartre ; elles ſe formeront d'abord en lait, puis elles ſe réduiront en coagulation, qui ſe précipitera au fond du vaiſſeau, en poudre blanche : alors broyez le tout, & le filtrez à travers du papier gris, la liqueur paſſera claire comme de l'eau, & la poudre reſtera ſur le papier, laquelle il faudra laver pluſieurs fois avec l'eau fraîche, pour emporter l'impreſſion du vinaigre, enſuite la faire ſécher, & vous aurez un Magiſtere blanc de Saturne, que l'on emploie pour le fard, & qui peut ſervir pour les dartres, étant incorporé dans les pommades.

Blanc de Candie, pour blanchir le viſage.

Mettez dans une grande terrine ou baſſine de terre verniſſée, demi-litron d'orge bien épluché, avec quatre ou cinq coëffes de chevreaux ou d'agneaux bien gras, hachées par petits morceaux ; puis rangez ſur les coëffes une douzaine d'œufs bien frais, avec leurs coquilles, verſez par-deſſus tout autant du meilleur vin blanc qu'il en faut, pour qu'il ſurnage les matieres d'environ un demi-doigt ; alors couvrez la baſſine avec un couvercle

de plomb, que vous lutterez exactement avec de la pâte ou de la terre, & enterrez-la ensuite dans une cave, jusqu'à deux pieds de profondeur, & laissez-la pendant quarante jours; après lequel tems l'ayant délutée, vous y trouverez un blanc qui s'y sera attaché; raclez-le avec une cuiller de bois, lavez ensuite cette cuiller deux ou trois fois avec de l'eau-rose; laissez-la reposer pour la verser ensuite par inclination; & vous prendrez votre blanc, qui sera resté sur le bord du vaisseau: faites-le sécher après à l'ombre, & le mettez dans une boîte, pour le conserver.

On s'en sert en en délayant un peu avec de l'eau de vigne ou de fleurs de feves, ou de nénufar, ou de plantin, & en se l'appliquant ensuite sur le visage.

Blanc de perles, admirable pour le teint.

Prenez deux onces de semences de perles orientales, & autant de corail blanc ou pâle, qu'il faudra pulvériser à part fort subtilement; puis mettez-le dans un matras, avec autant d'eau forte qu'il en faudra pour les y faire dissoudre: pendant ce tems, mettez dans un autre matras huit onces d'étaim de glace pulvérisé, sur lequel vous verserez de l'eau forte autant

qu'il en faudra pour le faire diſſoudre de même. La diſſolution étant faite, mêlez-la avec de l'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre du ſel, & verſez ces mêlanges ſur votre premiere diſſolution de perles & de corail, pour les faire précipiter : verſez l'eau par inclination, & lavez la poudre avec de l'eau de fontaine, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus aucune odeur de l'eau forte : cela fait, vous pourrez vous en ſervir, en l'incorporant avec les pommades propres pour le teint, ou bien en la délayant avec les eaux de nénuphar, de lis, ou autre, comme il a été dit pour le Blanc de Biſmuth.

Poudre de Talc.

Mettez telle quantité que vous voudrez de véritable talc de Veniſe, dans un creuſet au feu de flamme, laiſſez l'y un quart d'heure : pendant ce tems faites chauffer & preſque rougir un grand mortier de fer, avec un bout de ſon pilon ; verſez-y le talc, battez-le fortement, & l'ayant réduit en poudre ſubtile, paſſez-la dans un tamis de ſoie. Vous conſerverez cette poudre ; elle eſt propre à incorporer dans les pommades & autres préparations coſmétiques.

Autre maniere de mettre le Talc en poudre.

Prenez de ces poches de cuir, qui ſont faites comme de petits ſacs dont ſe ſervent les Epingliers pour blanchir leurs épingles; mettez-y de petits cailloux de riviere les plus blancs que vous pourrez trouver, avec une bonne quantité de vrai talc de Veniſe, puis, à force de bras, agitez-le ſi longtems, que le talc ſe réduiſe en poudre; paſſez-la au tamis de ſoie. Cette poudre eſt égale à la précédente, & s'incorpore dans les pommades & dans les autres préparations coſmétiques.

CHAPITRE XXXV.

Pour les Pommades qui ſervent à embellir le viſage.

CE Chapitre eſt une continuation des moyens propres à nourrir le teint, blanchir la peau du viſage, lui donner de l'éclat, effacer les rides, & faire diſparoître d'autres défauts. Je ne voulois donner que deux ou trois de ces pommades: mais on m'a conſeillé de mettre toutes

celles qui ne peuvent manquer de faire du bien à la peau & au teint, pour que chacun fît son choix. Ces raisonnemens m'ont déterminé à en donner plusieurs recettes : ceux qui les mettront en pratique, pour y bien réussir, doivent observer exactement tout, soit la recette, soit le manuel.

Premiere Pommade.

Faites fondre dans une écuelle d'argent ou de fayance, au bain-marie, un gros de cire vierge, autant de blanc de baleine, & deux onces d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée : le tout fondu, retirez-le du bain, & remuez toujours, en tournant assez vîte pour bien incorporer ces choses ensemble, afin d'éviter de battre cette pommade, si on la laissoit refroidir, sans la remuer, ou si l'on mettoit de l'eau froide, pour la faire tout d'un coup : laissez lui prendre la consistance de pommade dans le vaisseau où elle aura été fondue, & lorsqu'elle sera refroidie, elle se trouvera sans aucun grumeau : ensuite lavez-la dans plusieurs eaux fraîches, tournez toujours, mettant de l'eau peu à peu, pour en incorporer une bonne quantité ; mettez-la alors dans un pot de fayance, qui ait son

couvercle, & gardez la pour en passer le soir sur votre visage, sans l'essuyer, jusqu'au matin, que vous l'essuierez avec une feuille de papier brouillard. Pour avoir un blanc éclatant, prenez une partie de cette Pommade, en la remuant, faites-en sortir l'eau, & lorsqu'il n'y en aura plus, faites-y incorporer un peu de blanc de bismuth ou de Saturne, ou de poudre de talc.

Pour conserver cette Pommade, il faut changer d'eau de quatre en quatre jours.

II. *Autre.*

Prenez d'huile d'amande douce, de semences froides, de nénuphar & de pavot blanc, de chacun quatre onces; ajoutez-y cinq à six onces de graisse de rognon de veau, que vous ferez fondre à cet effet, sur un feu modéré, dans un pot de terre vernissé: laissez bouillir un peu le tout, ensuite passez-le à travers un linge, & mettez-le dans un pot de fayance, lavez-le à diverses fois avec de l'eau fraîche, & pour le conserver, mettez-y de l'eau rose muscate.

III. *Autre.*

Faites tremper, pendant neuf jours,

neuf coëffes de veau dans de l'eau de fontaine, que vous changerez au moins deux fois par jour ; coupez-les par morceaux, & mettez-les dans un pot de terre vernissé, avec un concombre, un citron, quatre pommes de capandu, & le blanc de deux poulets pareillement découpés : cela fait, versez sur le tout deux gros de borax subtilement pulvérisé, bouchez le pot exactement, en le lutant avec de la terre à Potier, & assujetissez-le au bain-marie, en le faisant bouillir pendant douze heures, à grand feu : coulez ensuite ce mêlange par un linge blanc, & recevez ce qui coulera, dans une terrine pleine d'eau de fontaine : puis lavez-le dans six ou sept différentes eaux, l'agitant fortement avec une spatule de bois, le laissant même tremper trois jours dans de pareille eau, que vous changerez tous les jours tout au moins deux fois ; puis faites-le fondre de nouveau sur de la cendre chaude ; ajoutez-y deux onces d'huile de semences froides ; l'ayant laissé refroidir, lavez-le de nouveau avec l'eau-de-vie, dans laquelle vous le conserverez pour l'usage, en la renouvellant au moins tous les huit jours.

IV. *Autre.*

Prenez deux douzaines de pied de mouton, dans le tems de la pleine lune, & faites-les désosser, pour pouvoir les casser; & tirez-en la moëlle; ensuite mettez-les dans la cave, pendant deux ou trois jours, pour les y laisser tremper dans de l'eau de fontaine nette, que vous changerez deux ou trois fois par jour, pour rendre la moëlle plus belle : outre la moëlle de ces deux douzaines de pieds de mouton, prenez celle de six pieds de veau, ainsi à proportion pour une plus grande quantité : lavez le tout assez long-tems dans différentes eaux de fontaine claires & nettes, & après dans l'eau rose, jusqu'à ce que cette pommade soit blanche, lavez d'ailleurs les os dont vous avez tiré la moëlle, faites-les bouillir pendant une ou deux heures, dans de l'eau claire, passez ensuite cette eau dans un linge clair, & laissez-la reposer jusqu'au lendemain, pour en recueillir l'huile ou la graisse, qui en surnagera au-dessus : mettez cette huile avec la moëlle, dans une bassine de terre, sur un petit feu, pour les faire fondre ensemble; y ajoutant, sur le poids de quatre onces, une once de borax, autant d'alun de roche

calciné : faites bouillir le tout un moment; ajoutez-y deux onces d'huile des quatre ſemences froides tirée ſans feu, & un peu de cire blanche ; enſuite coulez votre pomade, & conſervez la pour l'uſage.

V. *Autre.*

Ayez une livre de coëffes de chevreaux; lavez les juſqu'à ce qu'elles deviennent blanches; laiſſez-les tremper pendant ſix ou ſept jours, dans de l'eau de fontaine claire, que vous changerez ſix ou ſept fois par jour ; puis coupez-les par petits morceaux, & mettez-les dans une terrine de terre neuve verniſſée, avec une chopine d'eau roſe, un citron coupé par tranches, deux cuillerées d'eau de girofle, une once de benjoin, autant de ſtorax : faites bouillir le tout enſemble à petit feu, juſqu'à ce que la graiſſe ſoit tout-à-fait fondue ; alors coulez-la dans une terrine, au travers d'un linge, pour la comprimer dans de l'eau de roſes, que vous aurez mis dans la terrine, & lorſqu'elle ſera froide, tirez-la de deſſus l'eau de roſes, ſur laquelle elle ſera figée ; puis agitez-la bien fortement, dans de nouvelle eau de roſes, pendant quelque tems; enſuite mettez-la dans un pot de fayance, pour la conſerver ; &

pour cet effet, verſez pardeſſus du ſucre en poudre de l'épaiſſeur d'un doigt; obſervant que toutes les pommades où il n'entre point d'huile, peuvent ſe conſerver de la ſorte.

V I. *Autre.*

Il faut avoir une livre de ſuif de taureau, le faire fondre dans un pot neuf de terre verniſſée, avec une livre de beurre frais de mai, ſans ſel, avec un demi-ſetier d'eau roſe ſur un petit feu, puis coulez le tout à travers un linge blanc, dans un autre pot où on aura mis pareille quantité d'eau-roſe; & ayant enſuite levé la graiſſe qui ſurnagera, mettez-la dans un mortier de marbre; puis l'incorporez avec ſix onces de céruſe lavée pluſieurs fois dans de l'eau-roſe, puis ſechée au ſoleil, & réduite en poudre ſubtile, & conſervez cette pommade dans un pot de fayance bien net, comme il eſt dit de la précédente.

V I I. *Autre.*

Prenez deux livres de lard bien gras, de la gorge d'un porc mâle, ratiſſez-le bien avec un couteau de bois; otez-en les petites fibres & les membranes; prenez en-

ſuite une livre de graiſſe de porc, de laquelle vous ôterez les petites peaux; puis hachez la graiſſe & le lard bien menu, pour les mettre tremper, pendant neuf jours, dans de l'eau de riviere, que vous changerez deux fois par jour, en les remuant & les maniant avec les mains bien propres, chaque fois que vous changerez d'eau : cela fait, mettez dans un pot demi-livre d'eau roſe, autant d'eau de plantain, deux cuillerées d'eau de girofle, un citron & une orange coupés par tranches, deux onces d'iris de Florence concaſſé & ſix pommes de capendu, deſquelles on aura ôté le cœur; & qu'on aura pilées dans un mortier de marbre; puis couvrez exactement le pot, que vous mettrez infuſer au bain-marie tiede, pendant vingt-quatre heures; après quoi faites bouillir le bain, enſorte que ce qui ſera dans le pot, bouille auſſi juſqu'à ce que la réduction ſoit de la quantité des eaux-roſes & plantain; remuant de tems en tems les matieres, avec une ſpatule de bois; ayant ôté le pot du bain, verſez ce qui ſera fondu, ſur un linge, ſous lequel vous aurez mis une terrine avec de l'eau-roſe; le tout étant refroidi, levez avec une cuiller, la graiſſe qui ſurnagera; mettez-la dans un vaiſſeau, ſur le feu, avec ſix onces d'huile d'amandes

douces, pour incorporer le tout exactement; puis l'ayant versé dans un mortier, agitez-la jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement blanche; après quoi, vous la conserverez dans un pot de fayance, avec de l'eau fraîche, que vous changerez pour le plus tard, tous les deux jours.

Cette pommade nourit le teint & le blanchit : elle est particulierement bonne pour les personnes maigres; elle efface les rougeurs même de la petite vérole, & dissipe les élevures qui viennent au visage, en l'appliquant soir & matin.

VIII. *Autre.*

Prenez une livre de beure frais du mois de mai, du plus gras que vous pourrez trouver; mettez-le dans un vaisseau de fayance un peu large, & l'exposez au soleil, à découvert, dans un endroit où il luise tous les jours, observant de n'y point laisser tomber de poussiere : puis quand le beurre sera fondu, versez pardessus de l'eau de plantain, que vous agiterez bien ensemble avec une spatule de bois, cinq ou six fois le jour, & la chaleur du soleil ayant fait dissiper l'eau de plantain, vous en remettrez d'autre, que vous agiterez de même, & que vous laisserez évaporer, comme la premiere fois, & versez aussi

de l'eau de plantain, juſqu'à ce que vous vous apperceviez que votre beurre ſoit devenu blanc comme de la neige: il faudra mettre ſur la fin, à la place de l'eau de plantain, de l'eau de fleur d'orange, ou de l'eau-roſe, pour donner bonne odeur à la pommade, qui ſe conſerve pluſieurs années, ſans ſe gâter.

Son uſage eſt de ſe l'appliquer le ſoir en ſe couchant, & de ne l'eſſuyer que le matin, avec un linge blanc de leſſive.

Il faut encore remarquer, qu'il arrive ſouvent que la chaleur du mois de Mai ne ſuffit pas pour achever de blanchir la pommade parfaitement : en ce cas, il faut continuer le mois de Juin, juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche comme on le ſouhaite.

IX. *Autre.*

Prenez des pommesde reinette pelées, ôtez-en les pepins, & mettez-les, avec de l'eau commune, dans un pot neuf de terre verniſſée, y ajoûtant demi-once d'eau de girofle & autant d'eau de canelle, une poignée de ſommités de lavande, & quatre livres de graiſſe de porc, coupées par morceaux, & de laquelle on aura ôté les peaux & les fibres : puis faites bouillir le tout enſemble à petit feu, pendant

quatre heures, & ſur la fin, ajoûtez y une livre de cire blanche grenée ; remuez de tems en tems les matieres, & pour connoître ſi elles ſont ſuffiſamment cuites, il faut qu'en y en jettant une goutte ſur les charbons, elle ne faſſe point de bruit ; alors mettez dans une terrine deux livres d'eau roſe, coulez le tout à travers une étamine ; puis levez la graiſſe, qui ſurnagera & qui ſera figée, quand elle ſera froide ; puis battez-la, dans un mortier de marbre, juſqu'à ce que vous en ayez fait une pommade fort blanche, propre à blanchir & donner de l'éclat au teint, en ſe l'appliquant ſur le viſage le ſoir & le matin.

X. *Autre.*

Mettez tremper pendant trois jours dans de l'eau de fontaine, que vous changerez deux ou trois fois par jour, quatre onces de graiſſe de chapon, maniez-la bien avec les mains, pour la rendre blanche, puis mettez-la dans un pot neuf de terre verniſſée, avec deux onces de pommade de pied de mouton, une once de cire blanche & quatre onces d'eau de lis ; faites bouillir le tout ſur un petit feu, pendant un quart d'heure, remuant inceſſamment, enſuite verſez-le en le paſ-

ſant à travers une étamine, dans une terrine où il y aura de l'eau-roſe ; & lorſque tout ſera refroidi, levez votre pommade ; lavez-la bien dans d'autre eau-roſe, enſuite battez-la dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche parfaitement.

Cette pommade embellit le viſage, & ôte les âpretés de la peau provenant du ſoleil.

XI. *Autre.*

Ayez du beurre de Mai, graiſſe de chevreau, ſuif de bouc, & pommade de pied de mouton, de chacun trois onces ; faites fondre toutes ces choſes dans une terrine neuve verniſſée ; ajoutez-y une demi-livre d'eau de courges, autant d'eau de morelle ; faites bouillir le tout pendant une heure, en y verſant ſur la fin de la cuiſſon, deux autres livres d'eau de girofle ; une cuillerée d'eau de canelle ; puis paſſez-la au travers d'une étamine, ſur une terrine où il y aura de l'eau-roſe, lorſque votre pommade ſera froide ; levez-la ; & lavez-la dans d'autre eau roſe ; enſuite battez-la dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche, & vous la conſerverez dans des pots de fayance pour vous en ſervir comme de la précédente.

XII. *Autre pour effacer les rides du visage.*

Prenez ſuc d'oignons, lys blanc, miel de Narbonne, de chacun deux onces, cire blanche, une once; mettez toutes ces choſes dans une terrine de terre neuve, ſur un petit feu, juſqu'à ce que la cire ſoit fondue; alors retirez votre terrine de deſſus le feu, & pour incorporer le tout enſemble, tournez continuellement avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'elle ſoit entierement refroidie; vous aurez, par le moyen de la manipulation, une très bonne pommade, qui, en ſe l'appliquant le ſoir en ſe couchant, & en ne s'eſſuyant que le matin, efface les rides.

XIII. *Autre.*

Faites cuire & durcir ſix œufs frais; coupez-les en deux, ôtez en les jaunes, & mettez à leur place parties égales de myrrhe, & du ſucre candi réduit en poudre très fine; rejoignez proprement les œufs, & rangez-les ſur une aſſiette que vous expoſerez devant le feu; il en ſortira une liqueur oléagineuſe, que vous incorporerez avec une once de graiſſe de porc; en conſiſtance de pommade. Elle

est admirable pour tendre la peau & ôter les rides, comme la précédente, en se l'appliquant le matin, & la laissant sécher sans s'essuyer.

XIV. *Autre.*

Faites fondre une livre de suif de cerf, dans un pot neuf vernissé, avec quatre onces d'eau-rose; versez-y une once d'huile de cire, & autant d'esprit de thérébentine, & de sperme de baleine; puis incorporez bien le tout ensemble; après quoi, versez le dans de l'eau de fleur d'orange : quand ce mêlange sera refroidi; agitez-le fortement avec une spatule, ensuite broyez-la dans un mortier; jusqu'à ce que la pommade soit devenue blanche. On en fera usage comme de la précédente.

XV. *Autre.*

Mêlez de l'alun pilé, avec le blanc d'un œuf frais du jour; puis mettez-le au bain-marie dans une écuelle d'argent ou de fayance, remuez sans discontinuer, jusqu'à ce que ce mêlange s'épaississe en consistence de pommade : elle servira à donner de l'embellissement & du lustre au visage, en se l'appliquant le soir & le matin.

X V I. *Autre.*

Prenez deux gros de jus de limon ; autant d'eau-rose, deux gros d'argent sublimé, autant de céruse ; puis mêlez le tout ensemble, vous aurez une pommade propre, comme la précédente, à donner du lustre & de l'éclat au teint.

X V I I. *Autre.*

Mettez sur le feu, dans un pot neuf de terre vernissée, une livre de beurre frais du mois de Mai, autant de thérébentine de Venise, bien lavée, le jus de six citrons, quatre onces d'eau-rose ; faites bouillir le tout jusqu'à ce que la thérébentine soit cuite, & que l'eau-rose soit consommée ; ce que vous connoîtrez, si, en maniant un peu de la matiere avec vos doigts, elle ne s'y attache point ; alors ôtez-le du feu, & remuez toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide ; de cette façon, vous aurez une bonne pommade pour le visage & pour les mains, vous ajoûterez de l'eau de fleur d'orange, ou de l'eau de girofle pour la rendre plus odorante.

XVIII. *Autre.*

Ayez une douzaine de pieds de mouton, épluchés, ratissés, lavés & découpés, concassez lès os, que vous mettrez dans un pot de terre vernissée, pour les faire cuire avec de l'eau, en consistence de consommé; mettez-le & laissez-le à la cave pendant vingt-quatre heures; ensuite séparez une huile que vous trouverez surnagente, & mettez-la sur le feu, dans un petit pot de grais, avec parties égales d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée sans feu, faites-y dissoudre deux gros de borax, autant de sperme de baleine, ensuite donnez un corps au tout, avec suffisante quantité de belle cire blanche grenée, vous aurez une pommade merveilleuse pour le teint.

XIX. *Autre.*

Faites cuire, autant qu'il vous plaira, de racine de lis blanc, après les avoir nétoyées dans un peu de lait de chevre; puis broyez-les dans un mortier, & mêlez-les dans un pot vernissé, & où l'on les aura mortifiées un peu avec le suc du citron: après versez-y du lait de chevre & de l'huile rosat, pour leur faire pren-

dre la consistence de bouillie un peu épaisse, vous appliquerez cette pommade le soir sur le visage, en le nettoyent le matin avec de l'eau-rose.

X X. *Autre.*

Cassez les os de trois douzaines de pieds de veau, pour en tirer toute la moëlle; faites-la tremper pendant trois jours, dans de l'eau de fontaine bien claire, changez d'eau trois ou quatre fois par jour; après faites fondre la moëlle sur un petit feu, dans un pot de terre vernissée; ou de fayance, y ajoûtant quatre gros de sucre candi, deux gros de talc de Venise calciné & pulvérise, & un gros d'alun de glace aussi pulvérisé.

Agitez ensuite ce mêlange bien fort & long-tems, avec l'eau de lis & d'oignons pour la rendre parfaitement blanche, cette pommade est excellente pour le teint & pour les dartres farineuses.

Nota. Si l'on faisoit cette pommade en été, pendant les grandes chaleurs, il arriveroit peut-être qu'on auroit de la peine à incorporer les poudres, avec la moëlle, en ce cas, on fera fondre une once de cire blanche, que l'on y mêlera; elle liera parfaitement les matieres ensemble.

Il pourroit encore arriver que cette pommade devienne jaune, en la gardant un peu longtems ; il faudroit alors, pour la rendre blanche, la laver avec les eaux de lis, de rose, ou de nénuphar, comme il est dit aux pommades précédentes.

XXI. *Autre.*

Faites bouillir, avec de l'eau, dans un poëlon, quatre douzaines d'œufs fort frais, jusqu'à ce qu'ils soient bien durs ; alors tirez-en le jaune, & broyez-le dans un mortier : mettez-le ensuite dans un sachet, pour en exprimer l'huile à la presse ; recevez-la dans une écuelle de terre vernissée, sur un réchaut où il y aura de la cendre chaude ; puis ayant totalement tiré l'huile ; mettez-y deux onces de cire blanche, que vous ferez fondre ensemble, & remuez jusqu'à ce que le tout soit en consistence de pommade ; mettez-la dans l'eau, & exposez-la au soleil, en changeant d'eau fraîche cinq ou six fois par jour ; laissez-la ainsi exposée jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement blanche : elle est bonne pour tendre la peau & pour ôter les rides.

XXII. *Autre.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira, d'huile d'œufs tirée, comme la précédente, mettez-la d'abord dans une bouteille de verre, bouchée exactement, pour la descendre dans un puits, & la laisser pendant toute la nuit, puis le lendemain mettez-la dans une terrine, & vous l'agiterez bien fortement, vous continuerez ainsi, jusqu'à ce que l'huile soit parfaitement blanche, alors ajoutez-y selon la quantité de votre huile, une demi-once ou une once de poudre de perles orientales, remuez bien ce mêlange pour avoir une pommade, de laquelle vous pouvez vous froter le visage tant au froid qu'au chaud.

XXIII. *Autre.*

Ayez trois onces d'huile de pavot blanc; huile d'amandes douces, d'amandes ameres, de ben & courge, nouvellement tirée sans feu, de chacune deux onces; mettez ces huiles dans un pot de terre neuf vernissé sur le feu, puis ajoûtez-y, une demi once de cire blanche grénée; faites bouillir le tout un moment, & ajoûtez-y autant de thérébentine qu'il en faudra pour rempir une coquille de noix, laissez-le

le encore un peu bouillir, & ajoûtez-y une once de maſtic ; cela fait, verſez le tout dans une terrine verniſſée, dans laquelle vous mettrez de l'eau-roſe muſcade ; lavez votre pommade dans cette eau, la changeant juſqu'à ce qu'elle devienne blanche, après quoi, conſervez-la avec des eaux odorantes, pour vous en ſervir, en vous en frottant le viſage ſoir & matin, & vous lavant avec de l'eau de lentiſque, ou de chevre-feuille, ou de pomme de cyprès.

XXIV. *Autre.*

Prenez racine d'iris de Florence, trois onces, ſantal citrin & benjoin, de chacune une once, borax, bois de roſe & fleur de lavande, de chacun un gros : acorus vrai, & girofle, de chacun un demi-gros ; puis pilez ces choſes groſſiérement, & mettez-les dans un ſac de toile : prenez enſuite trois livres de graiſſe de porc mâle, préparée & lavée, une livre de graiſſe nouvelle de chevreau, une douzaine de pommes de reinettes mondées de leurs pepins & de leurs pelures, coupées par tranches, ou ſimplement par quartiers, demi-livre d'eau-roſe ; & quatre onces d'eau de fleur d'orange, puis mettez le tout dans une pot neuf de terre verniſſée, étroit du haut & bien couvert, fai-

tes-en la diſtillation au bain-bouillant ; jusqu'à ce que l'humidité ſoit preſque conſommée ; alors, coulez & exprimez médiocrement la pommade, que vous mettrez refroidir ; vous la conſerverez dans un lieu frais, pour ſon uſage, qui eſt d'amollir & d'humecter la ſéchereſſe de la peau, & guérir les crevaſſes des lévres.

Voilà un nombre ſuffiſant de pommades propres à blanchir la peau, la nourrir, donner de l'éclat & embellir le teint, effacer les rides du viſage ; on peut choiſir, & en liſant, on trouvera celles dont on a beſoin, pour conſerver la beauté du teint, & le faire briller : il y en a un nombre de connues dont on ſe ſert ; telle eſt la premiere que nous avons donnée, celles des pieds de moutons, ſont très uſitées, & produiſent un bon effet ; celle du beurre du mois de Mai eſt auſſi fort eſtimée, mais on en trouvera peu de faite dans les regles, à cauſe des ſoins & de la longueur du tems qu'il faut pour la bien faire, je conſeillerois à ceux qui en ont beſoin, de ſe donner la peine de la faire eux-mêmes, cette pommade n'eſt pas pénible, en obſervant ce qui eſt marqué, & avec des ſoins & de la patience, elle ſe trouvera faite. Il y en a un nombre de cette eſpece, qui produiſent un effet merveilleux, & chacune de ces pommade a ſon mérite particulier.

XXV. *Autre*

Ecrasez cent limaçons à coquille, & couvrez-les d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée sans feu, dans un pot de terre vernissée, que vous ferez bouillir au bain marie, jusqu'à ce que vos limaçons soient cuits, ensuite passez-les & exprimez-les médiocrement dans une petite terrine; sur quatre onces d'huile, ajoûtez une once de cire vierge, & un gros de blanc de baleine, que vous ferez fondre sur de la cendre chaude; tout étant fondu, tirez le du feu, agitez-le, jusqu'à ce qu'il soit refroidi; ensuite lavez cette pommade avec de l'eau rose, ou de l'eau de fleur d'orange, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche, & changez cette eau d'odeur de tems en tems, afin que la pommade, en blanchissant, acquiere une odeur agréable.

Il faut observer que plusieurs personnes, emploient cette pommade un peu ferme: on l'affermit de deux manieres, la premiere, en ajoûtant plus de cire vierge, à proportion du degré de fermeté que l'on voudra qu'elle ait; la seconde, en incorporant du blanc de bismuth, ou de poudre de talc, si l'on destine son usage à blanchir le teint; car cette pommade a la propriété de nourrir & donner un lustre

au visage, en s'en frottant les soirs, en se couchant, & en s'essuyant le matin, avec un linge très fin, blanc de lessive.

CHAPITRE XXXVI.

Préparations des blancs propres à incorporer dans les pommades pour blanchir & donner de l'éclat.

J'AI été obligé, pour l'ordre de cet Ouvrage, d'enseigner la maniere de faire les blancs, avant de donner les pommades pour le visage; il convient à présent de prescrire la façon de s'en servir, & d'indiquer ceux qui sont les plus propres à être incorporés. Tous ces blancs doivent être réduits en poudre subtile très fine, passée au tamis de soie, il faut ensuite faire fondre de la gomme adragante, la plus belle & la plus propre que l'on pourra trouver, & lorsqu'elle sera fondue, la laisser reposer du soir au matin, puis la verser par inclination dans un autre vaisseau bien propre, observant de s'arrêter lorsque le petit dépot voudra s'épancher.

Alors mettez la quantité qu'il vous plaira de l'un de vos blancs, dont vous voudrez faire usage, dans une tasse de porcelaine bien propre, versez dessus de l'eau gommée, autant qu'il en faudra pour lier

votre poudre & la réduire en pâte, tâchant de ne la point toucher avec vos doigts, de peur de la ternir, remuez-la avec une très petite cuiller de fayance ou de cryſtal; lorſque votre poudre ſera réduite en pâte, entre le ferme & le liquide, prenez un papier bien blanc, ſur lequel vous répandrez très légérement, de la même poudre que vous aurez réduit en conſiſtance de pâte; enſuite, repandez votre pâte ſur le papier, par pelotons, gros comme un petit pois, & faites la couler avec votre petite cuiller, prenant garde de l'étendre, & ſi votre pâte eſt bien faite, elle prendra ſiége, & conſervera une éminence; enſuite, mettez-la ſécher, ſur-tout que ce ſoit dans un endroit, où il n'y ait point de pouſſiere; lorſqu'elle ſera bien ſeche, retirez vos petits pains blancs de deſſus le papier, & mettez-les dans une petite boëte bien propre, & gardez-les pour l'uſage: on s'en ſervira de la maniere ſuivante.

Lorſqu'une Dame, à ſa toilette, veut ſe ſervir du blanc, il faut qu'elle prépare cette pommade avec laquelle elle doit incorporer ſon blanc, & que ce ſoit une pommade qui blanchiſſe, nourriſſe la peau, & qui donne de l'éclat au teint; que cette pommade ait été bien faite, & qu'elle ne ſoit altérée en aucune façon;

qu'elle ſoit bien blanche, de peur qu'elle ne terniſſe l'éclat du blanc.

Si la pommade dont on ſe ſervira, doit être gardée dans de l'eau fraîche, on aura ſoin, avant de mettre le blanc, d'épancher l'eau, & de la faire dégorger, en la remuant un peu, & l'on répandra l'eau à meſure, juſqu'à ce qu'il ne reſte que le corps de la pommade.

Enſuite prenez ces petits pains de blanc, mettez-les dans un petit pot de fayance, comme ſont les pots de rouge ou d'opiate, & écraſez-les avec la petite cuiller de fayance ou de cryſtal, & enſuite mettez de la pommade, que vous remuerez juſqu'à ce que votre blanc & la pommade ſoient bien incorporés enſemble; c'eſt à quoi il faut prendre garde : enſuite ſervez-vous-en, vous en frottant également partout le viſage, & vous eſſuyant avec du papier brouillard : alors le viſage ſera brillant, éclatant & diſpoſé à recevoir le rouge.

Le plus ou le moins de blanc que l'on met dans la pommade, dépend du goût de ceux qui en font uſage : c'eſt pourquoi nous ne donnons aucune préciſion de la quantité pour la recette.

Il eſt encore eſſentiel de ne préparer du blanc prêt à mettre ſur le viſage, qu'autant qu'il en faut pour une fois; le lende-

main il n'a plus le même éclat. Les blancs peuvent s'employer en poudre très ſubtile, ſans apprêt de gomme. Cela eſt arbitraire; l'apprêt de la gomme donne un luſtre & aide à effacer les rides, & le blanc ſans gomme rend la peau plus ſouple; ainſi on peut ſe ſervir de l'une & de l'autre, ſelon le cas.

Les poudres les plus propres à incorporer dans les pommades, ſont, celles du blanc de biſmuth, de ſaturne, de perles, & la poudre de talc de Veniſe calciné.

Quant aux pommades, il faut choiſir celles qui ſont déſtinées à blanchir & nourrir le teint, ſur-tout la premiere que nous avons donnée, celles de pieds de moutons, celles de limaçons, celle du beurre de Mai, & autres qui ont les mêmes vertus; pour les autres, on s'en ſervira ſelon le cas & comme il eſt dit, ſelon leurs vertus particulieres.

CHAPITRE XXXVII.

Pour les Rouges.

Les rouges ne doivent être poſés ſur le viſage qu'après les blancs; c'eſt la derniere cérémonie de la toilette. Pour que tout réponde aux ſoins que l'on ſe donne,

il faut d'abord avoir de beau rouge, & ensuite le bien poser. Pour l'avoir beau, il faut en le fabriquant, employer du bon & du beau, ensuite observer la façon prescrite. Les rouges le plus en usage, sont ceux en poudre, & les petits pots qui sont la même chose, excepté que la gomme lie ceux ci, & que les autres sont en poudre; ce sont les mêmes alliages, les mêmes nuances, tout, en un mot, est égal, excepté la gomme, on peut avoir, si l'on veut, de la poudre de carmin & de talc, pour les mêler ensemble, & donner la nuance qui convient à ceux qui en font usage; ce sont les vrais amusemens de toilette. Il est bon de savoir qu'il y a deux sortes de poudres de talc; la naturelle & la calcinée. La calcinée est plus blanche, & donne de plus vives couleurs aux nuances; l'autre est plus onctueuse, & s'attache par conséquent mieux sur le blanc, & est plus lustrée. On peut faire usage de l'une ou de l'autre, selon le goût.

Comme tous les goûts ne sont pas les mêmes, nous donnerons quelques autres rouges, qui pourront convenir à quelqu'un, ils ne sont que pour donner un vermeil naturel; ces rouges ont régné, & on s'en contente. Pour abréger, nous supprimerons le rouge en talc, comme inutile.

Premiere maniere de faire le Rouge pour le Visage.

Mettez un demi-gros de chouan en poudre, dans une terrine de terre vernissée, avec une livre d'eau de fontaine, faites-le bouillir sur un grand feu, à gros bouillon; puis coulez cette décoction à travers un linge, dans une terrine, que vous mettrez sur le feu; ajoutez-y deux gros de cochenile en poudre, & laissez-le bouillir à petit feu, puis mettez-y un demi-gros d'autour, continuant l'ébullition encore un quart-d'heure, ensuite coulez le tout, & faites dissoudre dans la colature, pendant qu'elle sera chaude, une pincée d'alun en poudre subtile, puis laissez-la reposer pendant quinze jours, sans vous mettre en peine si elle se moisit; jettez ensuite l'eau par inclination, après quoi faites sécher au soleil la poudre qui restera au fond: prenez de la gomme adragante, selon la quantité de poudre que vous aurez; faites-la dissoudre dans de l'eau-rose, & délayez dans cette dissolution la poudre précédente: conservez-la ensuite soigneusement dans une boîte: pour vous en servir, trempez un pinceau dans la boîte, appliquez-le sur la joue & sur les levres, puis étendez le rouge avec vos doigts.

Deuxieme Rouge.

Mettez infuſer pendant vingt-quatre heures, ſur les cendres chaudes, dans une bouteille de verre, avec ſuffiſante quantité de vinaigre, une once de bois de Bréſil, réduit en poudre ſubtile ; verſez cette infuſion dans une terrine ; ajoûtez-y deux livres d'eau, faites-la bouillir jusqu'à la conſommation des trois quarts : cela fait, ajoûtez-y deux onces d'alun en poudre, & demi-once de colle de poiſſon, coupée par petits morceaux, & lorſqu'elle ſera diſſoute, verſez le tout dans des pots, pour l'uſage marqué.

Troiſieme Rouge.

Verſez dans une terrine, ſur une once de ſantal rouge bien pulvériſé, une livre de vinaigre diſtillé ; puis faites bouillir le tout ſur un petit feu, jusqu'à la conſommation de trois parties ; alors ajoûtez une pincée d'alun en poudre, & deux cuillerées d'eau roſe, dans laquelle vous aurez diſſous de la gomme adragante : coulez le tout, & mettez-le dans une boîte, pour vous en ſervir comme des préparations précédentes.

Quatrieme Rouge.

Prenez un gros d'orcanette, autant de gomme laque pulvérisées; mettez-le dans un pot de terre vernissé, avec suffisante quantité de jus de citron, pour les faire infuser ensemble pendant une nuit, sur les cendres chaudes; puis ajoûtez une livre d'eau-rose: faites bouillir le tout jusqu'à la consommation des trois parties; conservez ce qui restera, pour l'employer, comme il est dit aux précédentes préparations.

Cinquieme Rouge en petits pots.

Choisissez le plus beau carmin en poudre, que vous pourrez trouver; faites en dissoudre un gros dans un peu d'eau chaude; aussitôt qu'il sera fondu, mettez dans un plat de fayance bien net, quatre onces de talc de Venise pulvérisé bien fin; faites-y un trou au milieu, & versez goutte à goutte votre dissolution, en la maniant toujours avec vos doigts, (il faut les laver deux ou trois fois avec du savon, & ensuite dans l'eau claire, afin qu'ils ne ternissent pas le carmin), continuez de la sorte, & lorsque vous aurez épuisé la dissolution, ajoûtez-y six gouttes d'huile d'o-

live vierge, & douze gouttes de gomme adragante, en continuant de la manier, jusqu'à ce que toutes ces matieres soient bien incorporées ensemble; ensuite mettez-les dans de petits pots destinés pour cet usage; rangez-les sur une chauffrette de bois, & ne mettez uniquement que de la cendre chaude dans la cassolette destinée à placer le feu, afin qu'une chaleur douce aide à faire sécher votre rouge; un feu un peu vif le bruniroit: ayez soin de maintenir cette chaleur douce, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec; ensuite couvrez vos petits pots à l'ordinaire, les conservant pour l'usage: ce rouge est plus vif. Voici les regles qu'il faut observer pour les autres nuances.

Seconde nuance. Un gros de carmin, quatre onces & demie de poudre de talc, même huile, même gomme.

Troisieme nuance. Un gros de carmin, cinq onces de poudre de talc, six ou sept onces d'huile, & douze gouttes de gomme.

Quatrieme nuance. Un gros de carmin, cinq onces & demie de talc, six gouttes d'huile & quinze gouttes de gomme.

Cinquieme nuance. Un gros de carmin, six onces de talc, huit ou neuf gouttes d'huile, & dix-neuf gouttes de gomme.

Sixieme nuance. Un gros de carmin, six

onces & demie de talc, neuf gouttes d'huile, & dix gouttes de gomme.

Septiême nuance. Un gros de carmin, sept onces de talc, dix gouttes d'huile, & vingt gouttes de gomme.

Huitieme nuance. Un gros de carmin, sept onces & demie de talc, onze gouttes d'huile & vingt-deux de gomme.

Neuvieme nuance. Un gros de carmin, huit onces de talc, douze gouttes d'huile, & vingt-quatre gouttes de gomme.

Ainsi, en augmentant la poudre de talc de demi-once en demi-once, on fait les différentes nuances, jusqu'au déblanchi, qui est une livre de talc sur un gros de carmin; il faut ajoûter à votre dissolution de carmin, de l'eau à proportion de la poudre de talc, & de même proportionner les gouttes d'huile & celles de la gomme, afin que tout soit dans les regles, & que toutes les nuances soient égales pour le corps du rouge, c'est-à-dire, qu'il soit aussi onctueux & aussi lié.

Voilà la maniere de faire ce rouge, qui aujourd'hui est avec raison tant en regne: en s'en servant, il ne peut porter aucun préjudice à la peau; le talc, la partie supérieure de cet alliage, est très bon par lui-même, puisqu'il entre dans plusieurs préparations cosmétiques: on se

ſert également de rouge en poudre ; il faut mêler ſimplement le carmin avec la poudre de talc, & faire les même nuances pour le rouge en poudre que pour les rouges en petits pots.

Mettez un gros de carmin, & quatre oncesde poudre de talc, pour la premiere nuance du rouge le plus vif, & ſuivez l'ordre ci-deſſus indiqué aux nuances, juſqu'au déblanchi : alors vous pourrez dire être aſſorti & avoir tous les tons du rouge pour le viſage.

On peut avoir du carmin à part & de la poudre de talc, & par le mêlange, la réduire à la nuance que l'on veut avoir.

Pour ſe ſervir du rouge en petits pots, & de celui en poudre, on prend un peu de rouge au pinceau, pour l'étendre légerement ſur les parties qu'il faut colorer, enſuite on met un peu plus de rouge aux endroits qui doivent être plus vifs ; de ſorte que ce rouge paroiſſe par degré, comme s'il étoit naturel, & c'eſt en quoi conſiſte l'art. Il faut, lorſque l'on ſe ſert du blanc & du rouge, s'appliquer le ſoir, en ſe couchant, de la pommade bonne pour le teint, où l'on n'ait incorporé aucun blanc, & le conſerver dans de l'eau, comme la premiere que nous avons donnée, enſuite s'en bien frotter le viſage, pour détacher les poudres du blanc & du

rouge, qui se sont attachées à la peau, & après avoir bien frotté dans tous les endroits où on aura mis du blanc & du rouge, s'essuyer fortement avec un linge blanc, pour mettre la peau dans son état naturel : on peut ensuite faire les préparations accoutumées, pour passer la nuit.

CHAPITRE XXXVIII.

Préparations des Poudres & Pâtes propres à se nettoyer les mains, les blanchir & en adoucir la peau.

LES mains sont si sujettes à se salir, étant presque toujours en œuvre, qu'elles ont besoin de secours, pour revenir dans leur état naturel : l'eau seule ne peut dans plusieurs circonstances, les rendre propres. Le savon nettoie bien ; mais il rend la peau rude & ridé, & ne peut servir qu'avec un alliage doux, pour le corriger : il n'y a donc que les pâtes en poudre & les pâtes liquides, qui puissent réparer non seulement ce que les mains perdent au travail, mais encore les embellir, en rendant la peau douce & blanche.

Les préparations de ces pâtes liquides

& séches, feront le sujet de ce Chapitre. Nous donnerons les recettes & la maniere de se servir des pâtes liquides ou en poudre, parfumées & sans parfums, des pâtes grasses, des pâtes au miel, &c. qui tendent toutes à nettoyer, blanchir & adoucir la peau & les mains.

Premiere Poudre odorante pour les mains.

RECETTE.

Prenez quatre onces d'expression des amandes douces, autant des ameres.

Deux onces de farine de feves.

Une once & demie de farine de riz & de celle de lupin.

Une once de farine d'iris de Florence.

Six gros de roses blanches desséchées, & de benjoin.

Demi-once de sel de tartre, de craie blanche préparée, de spode aussi préparé, & de sperme de baleine nouveau.

Demi-scrupule d'huile de bois de roses, girofle & de lavande; faites-en un mêlange & une poudre. Pour cet effet, prenez des pains d'amandes ameres & douces, tirées de la presse; après en avoir exprimé les huiles, mettez-les en poudre à part, dans un mortier de marbre, pulvérisez ensuite l'iris & les roses, de même

que le Benjoin, mêlez ces ingrédiens pulvérisés avec le sel de tartre, la craie broyée & les farines passées, mettez dans un mortier de marbre le sperme de baleine avec les huiles, agitez-les bien ensemble avec un pilon de bois, pour en faire une pâte, puis vous y mêlerez peu-à-peu les poudres ensemble, afin d'en faire un mêlange; vous aurez une poudre pâteuse, que vous conserverez dans un pot de verre ou de fayance.

Elle nettoie la peau, & la rend douce, blanche & polie; on l'emploie pour décrasser les mains, auxquelles elle laisse une bonne odeur: pour en faire usage, on peut l'humecter dans les mains, avec un peu d'eau de fleur d'orange, en place d'eau commune, dont on se sert ordinairement; s'en frotter ensuite les mains, sans les humecter davantage, jusqu'à ce que la pâte qui sera chargée de crasse, soit desséchée & tombée, puis s'essuyer avec un linge un peu imbibée d'eau de fleur d'orange. Cette pâte est excellente pour son effet & son odeur: mais comme il y entre plusieurs choses inutiles, ou qui n'ont qu'un même mérite, telles que les farines, on a réformé cette poudre, en diminuant le benjoin, à cause de son odeur, la dose du blanc de baleine, & en supprimant le spodium comme inu-

tile, & l'huile de lavande par rapport son odeur trop forte. Voici comme on l'a réduite.

Recette de la Poudre ci-dessus réformée.

Prenez six onces d'expression d'amandes douces & ameres, & autant de la farine de riz.

Une once de racine d'iris de Florence, & de craie blanche préparée.

Deux gros de benjoin, de blanc de baleine & de sel de tartre.

Une demi-once d'huile de bois rose.

Il faut suivre le manuel de la poudre précédente : pilez vos marcs d'amandes ameres & douces en particulier, l'iris aussi en particulier, & pulvérisez le benjoin avec le sel de tartre; mettez l'huile de bois-roses avec le blanc de baleine, dans un mortier, pour être réduit en pâte, & ensuite mêlez-y vos poudres, jusqu'à ce que tout soit très exactement incorporé; alors distribuez votre poudre dans les pots, pour vous en servir, comme il est dit ci-dessus.

Cette poudre est la même, à la réforme près. La premiere est plus propre à nourrir la peau des mains, à cause de son onction, en y retranchant un peu d'odeur, elle plaira à ceux qui ne l'aiment pas : c'est

pour cette raiſon que j'ai indiqué l'une & l'autre.

Poudres parfumées appellées Pâtes de Provence, *pour les mains.*

Ces poudres ſont le marc des eſſences faites aux fleurs, & des amandes douces & ameres, noiſettes & ben. Les fleurs les plus en uſage pour ces pâtes, ſont la fleur d'orange, le jaſmin, la tubéreuſe, & la roſe blanche; ces fleurs & ces fruits à coque ne s'emploient pas enſemble, mais une de ces fleurs avec un de ces fruits; en ſorte que l'amande douce fait quatre poudre pour les mains; la premiere poudre, d'amandes douces à la fleur d'orange, la ſeconde, au jaſmin, la troiſieme, à la tubéreuſe, & la quatrieme, à la roſe muſcade blanche.

L'amande amere en fournit auſſi quatre avec les mêmes, la noiſette en fait autant.

Les deux meilleures, & dont il eſt plus à propos de ſe ſervir, ſont celles d'amandes ameres & douces: on peut cependant, ſi l'on veut, les mêler enſemble, pour diverſifier le parfum.

La maniere de faire cette poudre, eſt de piler un pain ſorti de la preſſe, pour exprimer une de ces eſſences, & de le broyer dans un mortier de marbre, & en-

ſuite conſerver cette poudre dans un pot.

Pour vous en ſervir, mettez de cette poudre dans le creux de la main, avec un peu d'eau, frottez-les, & quand elles ſeront bien décraſſées, ou la poudre tombera d'elle même, ou vous la ferez détacher avec de l'eau.

Pour faire ces poudres, dont on ſe ſert, outre celles de Provence, prenez un ou pluſieurs pains d'amandes, ſoit douces, ſoit ameres, & pilez-les dans un mortier de marbre, ſur chaque livre d'amandes; mettez goutte à goutte, par intervalle, le parfum deſtiné à donner l'odeur à votre poudre, lorſque vos amandes ſeront broyées, & que votre eſſence ſera bien incorporée, mettez cette poudre, comme la précédente, dans un pot bien couvert, de peur qu'elle ne perde ſon odeur.

Pour une livre de poudre d'amande, vous mettrez de l'une de ces quinteſſences, à votre choix, (celles que je donne ici, ſont les meilleurs, ſelon le goût préſent, quoiqu'on ne ſe ſerve gueres des deux dernieres).

Poudres d'amandes de parfum, propres à nettoyer & adoucir les mains.

Deux gros de cédra.
Un gros de bergamotte.

Deux gros & demi d'oranges ameres.

Deux gros & demi d'orange de Portugal.

Deux gros de citron.

Deux gros de limon.

Un gros de girofle.

Un gros de thim.

Un gros de romarin.

Pour donner à ces poudres le goût de la fleur d'orange, mettez-y un gros de neroly, ou, si c'est dans la saison de la fleur, pesez deux onces des feuilles de fleur d'orange, puis une livre de poudre d'amandes, que vous pilerez ensemble & réduirez en poudre.

Si l'on vouloit mêler ces odeurs, il faudroit les réduire à proportion du nombre que l'on en mettroit, afin que le parfum fût proportionné.

Les personnes qui n'aiment point les odeurs, réduiront simplement les pains en poudre, & s'en serviront à la maniere précédente.

Poudre de graines de Pavot Blanc.

Prenez, autant qu'il vous plaira, de graine de pavot blanc seche, pilez-la le plus subtilement qu'il sera possible; vous prendrez de cette poudre dans le creux de la main, avec un peu d'eau, elle les nettoiera & les blanchira.

Premiere Pâte d'Amande.

Prenez quatres onces d'amandes douces, autant d'ameres; mettez-les dans de l'eau chaude, pour les dépouiller de leur peau, pilez-les, & quand elle le feront un peu, de peur qu'elles ne tournent en huile, verfez-y un filet de vinaigre diftillé; ajoûtez enfuite deux gros de ftorax, en poudre très fine, deux onces de miel blanc, deux jaunes d'œufs durs; & fi cette pâte eft trop feche, vous mettrez un peu plus de vinaigre. L'ufage de cette pâte eft d'en prendre un peu, & de la délayer dans le creux de la main, avec de l'eau, pour s'en frotter les bras & les mains; puis lavez-les enfuite dans de l'eau.

Quelques parfumeurs y ajoûtent de la céruse ou du fucre de faturne, pour donner plus de fraîcheur à la peau.

II. *Autre.*

Jettez quatre livres d'amandes ameres dans de l'eau chaude, pour en tirer la peau, enfuite laiffez-les fécher; étant féches, broyez-les dans un mortier de marbre, dont le pilon foit proportionné; lorfque vous l'aurez fait pendant un peu de tems, ajoutez-y un peu de lait, pour

empêcher qu'elles ne tournent en huile; ce que vous continuerez jusqu'à ce que les amandes soit bien pilées; puis faites tremper dans du lait, la mie d'un pain mollet d'une livre, & mettez-la dans le mortier pour la piler avec vos amandes, en observant de remuer afin qu'elle soit mêlée avec votre pâte, cela fait, mettez dans un chauderon votre pâte, avec autant de lait qu'il en faudra pour la rendre liquide, & remuez toujours avec une longue & forte spatule, jusqu'à ce qu'elle épaississe, & soit cuite; vous vous en servirez comme de la précédente.

III. *Autre.*

Après avoir ôté la peau d'une livre d'amandes douces, à la maniere accoutumée, en les mettant tremper dans de l'eau chaude, prenez, eau de fontaine, vinaigre distillé & eau-de-vie, de chacun un demi-setier, quatre onces & demi de pain blanc, & deux jaunes d'œufs; pilez d'abord les amandes, les humectant avec le vinaigre, jusqu'à ce qu'elles soient pilées bien fin, alors, mettez la mie du pain imbibée d'eau-de-vie avec les amandes, avec l'eau, les jaunes d'œufs & l'eau-de-vie, mettez le tout dans une bassine sur le feu, & remuez sans discontinuation,

jusqu'à ce qu'elle soit cuite & suffisament épaisse puis retirez-la, & mettez-la dans des pots de fayance, pour la conserver dans le besoin.

IV. *Autre.*

Ayez quatre onces d'amandes douces & d'amandes ameres, pilées comme pour toutes les pâtes; pignons & des quatres semences froides, de chacune deux onces, borax demi-once, benjoin un gros, la mie d'un pain de demi-livre, vinaigre distillé un demi-setier, eau-de-vie un demi setier, lait cinq poissons, quatre jaunes d'œufs; pilez les amandes, les pignons & les graines des quatres semences froides, versant de tems-en-tems un peu de lait, afin que l'amande ne tourne point en huile; lorsque tout sera pilé, mettez la mie de pain déja imbibée, dans le lait, le borax & le benjoin pulvérisés subtilement, & vous continuerez de piler & de mêler le tout; versez ensuite, dans une terrine de terre vernissée neuve, votre pâte déja délayée dans une partie de votre lait, & mettez-la sur un feu de charbon, pour la faire bouillir; remuez continuellement, & lorsqu'elle s'épaissit, ajoutez-y le vinaigre, en remuant toujours jusqu'à la fin, avec la spatule, tournant toujours du même

même côté, cela fait, délayez vos jaunes dœufs dans le reste du lait, & mettez-les petit à-petit lorsqu'il y seront tous, & que la âte épaissira, mettez l'eau de-vie, & peu de tems après elle sera cuite : pour le connoître, mettez-en un peu sur une assiette fine de fayance, elle s'en détachera facilement étant froide. Il faut alors la verser dans des pots de fayance, pour la conserver. Il y a des Parfumeurs qui humectent cette pâte avec un peu d'eau-de-vie, en l'incorporant avec la spatule. Pour s'en servir, il faut d'abord se laver avec de l'eau de fontaine, ensuite on prend un peu de cette pâte, on s'en frotte les mains & les bras, elle se séche, se détache, & tombe, en continuant de frotter, jusqu'à ce qu'elle soit toute tombée ; elle rend la peau nette, douce & blanche.

V. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes douces dépouillées de leurs peaux, & quatre onces de pignons, pilez les le plus fin qu'il sera possible, puis ajoûtez deux onces de sucre fin en poudre, un once de miel blanc, ou eau de farine de feves, & deux onces d'eau de-vie ; on peut parfumer cette pâte avec de l'essence de girofle, de bergamotte, cédrat & jasmin.

VI. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes, ôtez-en la peau; pilez vos amandes, & arrosez-les avec demi-setier d'eau-rose, en versant petit-à-petit, jusquà ce qu'elle soit consommée, & les amandes bien broyées; alors mondez une pomme de rainette de ses pepins & de sa pelure, coupez-la par petits morceaux, & ajoûtez quatre onces & demie de pain blanc seché, pilé & passé, deux onces de gomme adragante, dissoute dans de l'eau-rose; mettez le tout dans le mortier avec ses amandes, pour être pilé de nouveau, & broyez le tout si bien qu'il fasse un corps de pâte, que vous conserverez pour l'usage.

VII. *Autre.*

Faites infuser, pendant deux ou trois heures, une livre d'amandes douces, pilées dans trois demi-setiers de lait de vache, passez-les dans un linge blanc de lessive, & exprimez les bien fort; versez ensuite la colature dans une terrine de terre vernissée, que vous mettrez sur le feu, & ajoûtez-y une demi-livre de mie de pain réduite en miettes, & passée, deux gros de borax, autant d'alun de roche

calciné, réduits en poudre ſubtile; ſur la fin, ajoûtez une once de blanc de baleine, obſervant de remuer continuellement avec une ſpatule; laiſſez cuire le tout à propos, enſuite mettez-le dans des pots de fayance, pour le conſerver : ſervez-vous-en comme de la précédente.

VIII. *Autre.*

Pilez quatre onces d'amande douces dans un mortier de marbre bien propre, & lorſqu'elles ſeront bien réduites en pâte, incorporez-les avec trois jaunes d'œufs frais; détrempez le tout dans un demi-ſetier de lait de vache, & faites-le cuire dans un poelon, juſqu'à conſiſtence de pâte, obſervant de bien remuer pendant toute la cuiſſon, après quoi mettez-la dans un pot, pour la conſerver.

IX. *Autre.*

Prenez autant qu'il vous plaira, de pomme de carpandu, mondez-les de leurs pepins & pelures, coupez-les par tranches, puis broyez-les dans un mortier, en y verſant de l'eau-roſe & du vin blanc; ajoûtez-y la mie d'un pain blanc, un peu de ſavon blanc, autant d'amandes pilées, puis faites bouillir le tout avec autant de

vin blanc qu'il en faudra pour le cuire & réduire en consistence de pâte.

X. *Autre.*

Ecossez une livre d'amandes ameres, broyez les dans un mortier, en y mêlant de tems en tems quelques rayons de vin blanc, de peur qu'elle ne tourne en huile, ajoûtez une once de céruse, une demi-once d'amidon, quatres jaunes d'œufs, lorsque tout sera bien incorporé & broyé, mettez-le dans la bassine, avec six onces d'esprit de vin, que vous ferez bouillir, jusqu'à ce que tout ait une bonne consistence de pâte; puis mettez-la dans des pots de fayance; pour vous en servir; prenez en gros comme une noix, frottez-vous-en les mains, & versez-y peu à peu de l'eau, que vous essuyerez avec un linge blanc.

XI. *Pâte Royale nouvelle.*

Sous le nom de pâte royale, on en fait de plusieurs sortes; chaque Parfumeur la fait à sa mode, ces pâtes en général sont plus liquides que les autres, & presque toutes plus ou moins sujettes à fermentation: cela dépend des recettes, de la qualité des marchandises qu'on emploie, & de la

manipulation ; on a cherché à rendre cette nouvelle pâte royale supérieure aux autres, & à la conserver plus longtems. Pour y réussir, observez toutes les circonstances que nous allons donner.

RECETTE.

Quatre onces de chacune des quatre semences froides nouvelles, & fraîchement écossées, quatre onces de pignons nouveaux ; prenez bien garde qu'il ne sentent le rance, parcequ'il perdroient votre pâte, quatre onces d'amandes ameres écossées.

Trois onces de poudre de riz de Piedmont bien blanche.

La grosseur d'un œuf de mie de pain blanc ;

Quatre gros de blanc de baleine ;

Un gros de cire vierge ;

Un gros de borax ;

Un gros d'alun de glace ;

Trois chopines de lait de vache nouvellement tiré ;

Trois poissons desprit-de-vin rectifié ;

Deux jaunes d'œufs du jour.

Mettez dans un mortier de marbre les quatres semences froides ; les amandes & les pignons, pour les piler, en y mettant de tems en tems un peu de lait, de

peur que la trituration ne tourne en huile, lorſqu'elle ſera réduite en pâte bien fine ; ajoûtez-y de la farine de riz & de la mie de pain déja trempée dans le lait, mêlez & broyez bien ces choſes enſemble, en continuant de mettre le lait peu à peu ; ajoûtez enſuite, le borax & l'alun de glace pulvériſé ſubtilement, que vous broyerez juſqu'à ce que tout ſoit mêlé, puis mettez votre pâte dans une terrine de terre neuve verniſſée, & delayez-la avec la moitié du lait qui vous reſte, en remuant avec une ſpatule, mettez la enſuite bouillir ſur un feu de charbon, lorſqu'elle commencera à chauffer, tournez avec la ſpatule continuellement, juſqu'à la fin de la cuiſſon de la pâte ; en commencant à bouillir, mettez-y la cire vierge & le blanc de baleine, & lorſqu'elle s'épaiſſira, ajoûtez-y petit-à-petit le lait, & gardez-en environ un poiſſon, pour délayer vos jaunes d'œufs, que vous mettrez tout à la fois, & votre pâte étant réduite en conſiſtence, retirez-la du feu, obſervez de la remuer continuellement, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide; alors incorporez votre eſprit-de-vin rectifié, & remuez juſqu'à ce que tout ſoit bien mêlé ; il conſervera votre pâte, en la rendant plus liquide. Obſervez que ſi l'on vouloit que la pâte fût parfumée, on ſe ſerviroit de l'eſprit-de-vin aux

odeurs, ſelon le goût que l'on voudroit lui communiquer, auſſitôt que votre eſprit-de-vin ſera incorporé, mettez votre pâte dans des pots, & conſervez-la pour l'uſage ; elle eſt merveilleuſe, pour nettoyer & blanchir, & elle rend la peau des mains & des bras douce & belle, en s'en ſervant comme ci-deſſus. L'hiver on peut ſe diſpenſer de faire cuire cette pâte, en n'y mettant que la quantité de lait qu'il en faut, pour lui donner une bonne conſiſtence, & la doſe d'eſprit-de-vin néceſſaire, pour la rendre liquide comme l'autre, obſervant de la tenir dans un endroit où l'on ne fait point de feu.

XII. *Autre.*

Prenez des quatres ſemences froides, de chacune quatre onces, pilez-les dans un mortier, y ajoûtant deux onces de pignons, que vous broyerez de même ; puis ajoutez peu-à-peu, une demi-livre d'amandes douces, enſuite, deux jaunes d'œufs frais, & le tout étant bien incorporé enſemble, vous aurez une pâte excellente pour blanchir les mains : conſervez-la dans un pot de fayance, en la couvrant de ſucre pulvériſé.

XIII. *Autre.*

Pilez dans un mortier de marbre, une livre d'amandes écossées de leurs peau; ajoutez peu à peu, quatre onces de lait de chevre nouvellement tiré, ensuite deux onces d'huile d'amandes douces, tirée sans feu, la mie d'un pain de demi-livre; blanc d'Espagne, & poudre d'iris, de chacune une once : lorsque tout sera exactement broyé, mettez-le dans une terrine, avec deux jaunes d'œufs frais, incorporez le tout ensemble & mettez-le sur le feu, pour le faire cuire jusqu'à consistance de pâte. Elle aura les mêmes propriétés que la précédente.

XIV. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes douces écossées & broyées; mettez-les dans le four, sur une feuille de papier, comme on fait à l'égard des macarons, pour les y laisser cuire; vous en delayerez un peu dans du lait, pour vous en laver les mains.

XV. *Autre.*

Faites sécher une livre de savon au soleil pendant huit jours, ensuite pulvérisez le

ſavon, & quatre onces de poudre d'iris bien fine, une once d'amidon en poudre, & autant de ſantal auſſi en poudre; incorporez toutes ces poudres enſemble dans un mortier, avec ſuffiſante quantité de borax liquide & d'huile de benjoin, pour les réduire en conſiſtence de pâte, que vous mettrez dans des pots pour l'uſage.

XVI. *Autre.*

Ecoſſez une livre d'amandes ameres, broyez-les bien fin dans un mortier, avec une livre de pignons; ayez enſuite camphre, blanc de baleine, alun calciné, iris de Florence & farine de lupin, de chacun deux gros, la mie d'un pain d'une livre, cinq jaunes d'œufs frais, & le quart d'un os de ſeche; puis ayant pulvériſé ce qui peut l'être, vous mettrez le tout enſemble dans une terrine avec une chopine de lait, pour le faire cuire en conſiſtence de pâte, de laquelle vous vous en frotterés les mains, ſans y mettre de l'eau.

XVII. *Autre.*

Pilez dans un mortier de marbre demi-livre d'amandes ameres écoſſées, autant de pignons; ajoûtez-y miel blanc, ou de Narbonne, eau-roſe, de chacun demi-

livre, eau de fleur d'orange & jus de citron, de chacun quatre onces, & ayant bien incorporé le tout dans le même mortier, mettez-le dans une terrine vernissée, pour le faire bouillir un moment; après quoi vous aurez une pâte au miel, mettez-la dans un pot de fayance, pour vous en servir, délayez-en un peu avec de l'eau, pour vous laver les mains.

XVIII. *Autre.*

Faites sécher autant qu'il vous plaira de racines de guimauve, broyez-les ensuite dans un mortier, pour la réduire en poudre; prenez de cette poudre quatre onces, pâte d'amandes douces ameres, huile de tartre & d'amandes douces, de chacune deux onces, graines d'oranges mondées une once & demie, amidon blanc une once, pignons frais six gros, ambre un grain; puis broyez & pulvérisez ce qui peut l'être, ajoûtant pour chaque once de poudre ou autre matiere, demi-once de poudre d'iris. Cela fait, broyez dans un mortier, d'autres racines de guimauve fraîche, & faites-les macérer dans suffisante quatité d'eau-rose & de naphre, pour en tirer le lendemain le mucilage; duquel vous prendrez une partie pour dissoudre en premier lieu l'ambre, & vous in-

corporerez le reſte avec vos poudres, pour les réduire en conſiſtance de pâte aſſez ſolide : formez-en de petites boules de la groſſeur d'une noix, & faites les ſécher pour les conſerver, on tient une de ces boules dans la main, on l'aroſe d'eau ; & on s'en frotte les mains.

Voilà les poudres & les pâtes propres à nettoyer, blanchir & adoucir la peau. Il y en a qui ſe garderoient un an, lorſqu'elles ſont bien faites, d'autres qui ſont ſujettes à fermentation : pour la prévenir, il faut faire peu de ces pâtes à la fois, les tenir toujours au frais, & les humecter avec de l'eſprit-de-vin, qui arrêtera la fermentation, ou, pour mieux dire, l'empêchera ; car ſi la pâte a commencé à dégénérer par l'ébullition, quoique l'eſprit-de-vin puiſſe en arrêter le progrès, il ne lui rendroit cependant pas ce qu'elle auroit perdu ; c'eſt pourquoi on doit prevenir ces inconvéniens, ceci eſt très utile aux Parfumeurs, tant à cauſe de leur réputation, que pour la perte qu'ils feroient infailliblement. Lorſque les pâtes au miel ſont bien faites, elles ne ſont pas ſujettes à ces accidens, car tout dépend de la façon : auſſi eſt-il eſſentiel à un Parfumeur intelligent, d'employer de bonnes marchandiſes, & de ſe ſervir de bonnes recettes : peur lors infailliblement il fera du bon. Je conſeille

aux Particuliers qui voudront s'amuſer à faire ces pâtes, d'en faire peu à la fois, de proportionner, les recettes, & de préférer celles auxqu'elles ils donneront une longue cuiſſon, parcequ'elles ſe gardent plus long-tems.

On ne riſque rien de faire proviſion de poudres, pourvu qu'on les mette dans un pot de verre ou de fayance couvert, (le papier & le bois ſur-tout dans l'été leur ſont nuiſible.) J'ai cru à propos de faire ces obſervations pour éviter les inconvéniens qui pourroient arriver.

Outre les pâtes & les poudres, il y a quelques pommades propres à adoucir la peau, à la blanchir, à la rendre douce, & à faire diſparoître le hâle, & même bonnes, pour les gerſures. Nous n'en donnerons que peu de recettes.

Il y a des eaux qui font les mêmes effets que les pâtes : nous les donnerons auſſi, pour rendre ce Traité complet, & pour ne laiſſer rien à déſirer de tout ce qui peut contribuer à la propreté & à la beauté.

Pommade pour les mains.

Prenez huile d'amandes douces, deux onces, blanc de baleine, cire vierge, de chacun trois gros ; faites chauffer ces trois choſes dans trois écuelles à part, puis

vous les verſerez toutes dans une, les agitant ſoigneuſement avec une ſpatule de bois ; jettez-les enſuite dans une baſſine où vous aurez mis de l'eau fraîche bien nette ; remuez toujours, & changez d'eau ſouvent, juſqu'à ce que votre pommade ſoit devenue blanche : vous la conſerverez dans de l'eau roſe ou de fontaine, que vous changerez tous les jours.

Pour ſe ſervir de cette pommade, il faut s'en frotter le ſoir, en ſe couchant, les mains & les bras, enſuite ſe ganter : elle rend la peau douce & luiſante.

Autre.

Prenez une demi-livre de ſuif de cerf, autant de toilette d'un jeune chevreau ; faites-les bien tremper dans de l'eau de fontaine, & changez ſouvent cette eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus blancs ; alors faites-les fondre dans une terrine verniſſée : étant fondues, paſſez-les à travers une étamine, dans une terrine dans laquelle vous mettrez de l'eau fraîche, agitez-les dans cette eau, aſſez longtems, & mettez-les dans un mortier de marbre, pour y incorporer deux onces de céruſe broyée & tamiſée ; lorſque le tout ſera exactement mêlé, vous mettrez la pommade dans un vaiſſeau couvert d'un

linge, pour l'expoſer au ſoleil : remuez-la de tems en tems ; à la fin lavez-la dans de l'eau-roſe, & mettez-là enſuite dans un pot de fayance, pour vous en ſervir comme de la précédente.

Troiſieme Pommade pour les mains.

Prenez deux onces d'huile d'amandes ameres, & une once de cire vierge, que vous ferez fondre enſemble ſur de la cendre chaude : auſſi-tôt que le tout ſera fondu, remuez juſqu'à ce qu'il ſoit froid ; enſuite lavez cette pommade avec de l'eau de fleur d'orange, en l'agitant avec une ſpatule ; elle deviendra blanche: vous pouvez vous en frotter les mains & les bras, en vous couchant, obſervez de mettre des gants incontinent après, pour paſſer la nuit.

Quatrieme Pommade pour les Gerſures.

Prenez trois gros de bol d'Arménie, trois gros de myrrhe & autant de céruſe broyés enſemble & incorporés avec ſuffiſante quantité de graiſſe d'oie : vous formerez une pommade ou onguent, qui guérira vos gerſures en peu de tems.

Eau pour blanchir les mains, & les embellir.

Concaſſez dans un mortier une livre

de graines de jusquiame; mettez-la dans une cucurbite, avec le jus de douze citrons & une livre d'esprit-de-vin, pour en faire la distillation au bain-marie; il en sortira une eau merveilleuse pour blanchir les mains en peu de tems, en s'en lavant tous les matins.

La décoction des feuilles & racines d'ortie, faite avec l'eau de fontaine, blanchit en peu de tems les mains, en s'en lavant deux ou trois fois par jour.

Autre Eau pour blanchir les mains.

Un gros de borax pierreux, sel commun & alun de roche trituré, chacun à part, puis incorporé avec demi-livre de blancs d'œufs, mis ensuite dans une cucurbite, pour en faire la distillation au bain-marie: le tout donnera une eau admirable pour blanchir les mains.

Eau qui blanchit les mains, fait disparoître les taches, & ôte le hâle du soleil.

Cueillez une bonne quantité de fleurs de tilleul, pilez-les dans un mortier de marbre, mettez-en la moitié dans une toile, sous la presse, pour en exprimer le suc, que vous mettrez dans une cucurbite, avec le reste des fleurs pilées, pour en faire la distillation au bain-marie. Imbibez un linge dans cette eau, & appliquez-le sur

les mains pendant trois nuits conſécutives, non ſeulement elle les blanchira, mais encore elle unira la peau, diſſipera les taches & ôtera le hâle du ſoleil.

Le ſuc de la mente fraîche & filtré eſt très propre pour blanchir les mains, pourvu qu'on s'en lave deux trois fois par ſemaines.

Autre Eau qui nettoie & blanchit les mains.

Pilez autant qu'il vous plaira d'amandes dans un mortier, y verſant peu-à-peu de la poudre ſubtile d'oignons de lis ſéches; enſuite mettez ce mêlange dans un petit nouet de toile; faites-le tremper dans de l'eau de riviere, & exprimez-le juſqu'à ce que l'eau ſoit blanche, pour vous laver les mains.

CHAPITRE XXXIX.

Pour réparer les difformités des ongles.

UNE belle main eſt ſouvent déparée par les difformités des ongles : quelques-uns ſont jaunes, rous ou bruns, & même tachés de blanc ou de noir; il

s'y rencontre quelquefois du ſang caillé ou meurtri. Voici les moyens de réparer ces difformités, par les préparations ſuivantes : ils deviendront beaux, blancs, ſans tache, & mettront le juſte accord avec la beauté de l'incarnat des mains.

Moyens de donner une belle couleur aux Ongles.

Il faut d'abord laver ſes doigts avec de l'eau de ſavon odorante, enſuite frotter les ongles avec égales parties de cinnabre & d'émeri ; après quoi les oindre d'huile d'amandes ameres : en continuant ainſi pendant quelque tems, les ongles deviendront blans, tranſparents & nets comme une perle.

Lavez ſouvent vos ongles avec de l'eau de marrube blanc, & frottez-les après avec la poudre de Chypre, relavez-les derechef avec de l'eau de marrube, ils deviendront bientôt blancs.

Moyens pour ôter les taches des Ongles.

Faites fondre de la poix & de la térébentine par égales parties, dans un petit vaiſſeau ſur le feu ; puis ajoûtez-y du vinaigre & du ſoufre vif pulvériſés ſubtilement ; appliquez ce mêlange ſur vos ongles, les taches diſparoîtront dans peu de tems.

La poix & la myrrhe fondues ensemble, font les mêmes effets.

L'eau distillée ou le suc de melon, est un bon moyen pour ôter les taches blanches des ongles, si l'on a soin de s'en laver.

Moyens pour dissiper le sang meurtri ou caillé qui se rencontre dans les ongles.

Broyez du plantain long avec un peu de sel, puis appliquez-le en forme de cataplasme, sur l'ongle.

L'emplâtre diachylum ireatum amolli avec un peu d'huile, appliqué sur l'étendue de l'ongle, en dissipe le sang noir & meurtri.

Les crottes de chevre avec le soufre, font le même effet : il faut les incorporer ensemble, & appliquer ce mêlange sur l'ongle.

L'euphorbe mêlé avec la graisse de canard ou d'ours, résout puissamment le sang caillé qui est sous les ongles.

On résoudra & on dissipera en peu de tems le sang noir & meurtri des ongles, en se les lavant souvent avec de l'eau de scabieuse distillée, & en tenant toujours appliqué dessus, un linge imbibé de cette eau.

Moyens pour faire revenir en leur état naturel les ongles rongés.

Il faut se frotter souvent avec l'eau distillée de l'herbe dite la Langue de chien : ce moyen est souverain pour faire remettre à leur état naturel les ongles séches, rouges ou fendus.

La couenne de lard est aussi très bonne, en s'en frottant les ongles de tems en tems.

Des semences de cresson broyées dans un mortier avec du miel, & appliquées sur les ongles, les feront revenir dans leur état naturel.

CHAPITRE XL.

Préparation du savon pour la propreté des mains & du visage.

LE savon, comme je l'ai déja dit, nettoie tres bien ; mais il rend la peau rude, même ridée ; ce qui ne paroît pas surprenant, en examinant les matieres dont il est composé. On fait brûler de la soude d'Espagne, on forme des cendres une lessive qu'on mêle avec de la chaux vive &

les deux tiers d'huile d'olive : on met le tout dans une chaudiere, pour le faire lier & cuire ensemble : tel est le savon. Ces matieres réunies ensemble dans la chaudiere feroient fondre un homme qui auroit le malheur d'y tomber, & même dissoudroit ses os : c'est ce que j'ai vu à une grande savonnerie à Marseille, où on ne trouva, en coupant le savon, que les cheveux de l'homme qui étoit tombé dans la chaudiere. Il faut donc allier le savon, pour adoucir ce qu'il a de trop mordant, lorsqu'il nettoie la peau. Il y a longtems que l'on s'est apperçu de cette nécessité, & nous ne faisons en ceci que suivre nos ancêtres.

Premier Savon cosmétique réduit en savonnettes.

Coupez ou rapez bien menues deux livres de savon de Genes ; mettez-le sécher au soleil, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre subtile ; ensuite prenez une once d'écorces d'orange & citron pulverisée, & demi-once d'iris de Florence en poudre ; incorporez ces poudres ensemble, avec égales parties d'esprit-de-vin & d'huile de tartre, pour en faire une pâte : vous la rendrez odorante, en y ajoûtant deux ou trois gouttes d'huile de fleur d'o-

range, du jasmin & du girofle, une ou deux gouttes d'ambre gris ; pilez bien toutes ces choses dans le mortier où sera votre savon, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, & que la pâte soit assez liée & assez solide, pour pouvoir former des savonnettes ; desquelles vous vous servirez pour frotter le visage & les mains, les ayant auparavant lavées avec de l'eau tiede.

II. *Autres Savonnettes.*

Prenez une livre de savon de Genes coupée par petits morceaux, & quatre onces d'amidon bien blanc ; broyez-les bien ensemble dans un mortier, avec deux verres d'eau-de-vie ; ensuite étendez ce mêlange sur une feuille de papier, pour le faire sécher, lorsqu'il sera bien sec, pilez-le dans un mortier, y ajoûtant une once & demie de santal citrin, & demi-once de macis, iris de Florence & calamus aromatique ; toutes ces choses étant réduites en poudre subtile, incorporez-les, & donnez leur de la consistance avec le blanc d'œuf & le mucilage de quatre onces de gomme adragante extrait dans de l'eau-rose : ensuite vous formerez vos savonnettes, & les laisserez sécher, avant de vous en servir.

III. *Autres Savonnettes.*

Prenez Iris de Florence une livre, benjoin, quatre onces, ſtorax & ſantal citrin, de chacun deux onces, macis, une once, clou de girofle, demi-once, canelle, deux gros, & une noix muſcade, le tout réduit en poudre ſubtile.

Enſuite paîtriſſez avec les mains deux livres de ſavon, que vous aurez mis tremper, depuis quatre ou cinq jours, dans trois chopines d'eau-de-vie, & enſuite mettez-y vos poudres ci-deſſus : vous y ajoûterez autant d'amidon qu'il en faudra, pour réduire le tout en conſiſtence, afin d'en faire des ſavonnettes : on peut les parfumer avec de l'eau d'ange, dans laquelle on aura diſſous un demi-grain d'ambre gris, que l'on mêlera dans une pinte d'eau de fleur d'orange, pour paîtrir de nouveau ce ſavon avec ſuffiſante quantité d'amidon, y ajoûtant quatre blancs d'œufs & deux gros de gomme adragante diſſoute dans un demi-ſetier d'eau-roſe. Si l'on veut que les ſavonnettes ſoient odorantes, on y ajoûtera d'une ou de pluſieurs ſortes d'huiles eſſentielles odorantes : lorſque le tout ſera bien mêlé dans un mortier, à force de bras, vous tournerez vos ſavonnettes, & les laiſſerez ſécher pour l'uſage.

IV. *Autres Savonnettes musquées.*

Raclez avec un couteau, une demi-livre de ſavon blanc, & ajoûtez-y deux onces d'iris de Florence, ſix gros de calamus aromatique, autant de fleur de ſureau, demi-once de roſes ſeches, autant de girofle; de coriandre, de feuilles de laurier & lavande, de chacun un gros, & ſtorax, trois gros: faites réduire le tout en poudre très fine, y joignant quelques gouttes de quinteſſence d'ambre gris, faites de ce tout avec le ſavon raclé, une pâte, que vous ferez ramollir avec quantité ſuffiſante d'huile d'amandes douces, pour pouvoir la rendre maniable, & la mettre en ſavonnettes: elles ſont d'un bon uſage pour la propreté.

V. *Savon au Miel.*

Prenez quatre onces de ſavon blanc, autant de miel commun, une demi-once de ſel de tartre, deux gros d'eau de fumeterre diſtillée; mêlez le tout enſemble, dans un mortier de marbre; lorſque tout ſera bien incorporé, vous aurez un ſavon qui décraſſe, blanchit & rend la peau douce; on s'en ſert auſſi pour effacer les marques de brûlures.

CHAPITRE XLI.

Des Huiles & Essences pour les Cheveux.

LES huiles & essences sont en grand nombre ; tout ce qui est d'une agréable odeur, peut produire une essence ; il y a trois manieres de les faires, la premiere, en mêlant des huiles essentielles, avec des huiles de fruits à coques, ou celles des quatre semences froides, la seconde, est de parfumer l'huile avec les fleurs mêmes; & la troisieme, de tirer par expression, l'huile des amandes ou autres fruits à coque, déja parfumés par les fleurs, avant l'expression.

Nous allons traiter de ces différentes essences. Pour y réussir, il faut que les huiles soient nouvellement faites, & que les amandes, noisettes, ben, ou graines des quatre semences froides ne soient altérées en aucune façon ; de même que pour tirer les huiles soi-même, il faut ôter les amandes ou les fruits de leurs coques, mettre au rebut ce qui est gâté, ou ce qui peut altérer la moindre chose, & incontinent après extraire les huiles du

reste,

reste, de la façon que nous indiquerons dans le Chapitre suivant; ce que l'on fera de même des grains des quatre semences froides, pour en exprimer les huiles, observant qu'elles soient tirrées sans feu : ces précautions donneront aux huiles tout le mérite possible; on poura les employer avec confiance; elles n'auront aucun goût désagréable, & se conserveront longtems : les huiles essentielles incorporées avec de pareilles huiles, donnent des essences trés agréables & très odorantes. J'ai été obligé d'entrer dans ce détail, pour précautionner contre les mauvaises essences, qui ne proviennent que de ce que l'on emploie indistinctement des huiles, qui souvent ont un goût qui, avec celui de l'huile essentielle, fait un mêlange, non seulement déplaisant, mais encore dégoûtant; parceque l'essence ainsi faite, est sujette à prendre le goût de rance, & se gâte de façon à ne pouvoir presque plus servir : on remédier à ces inconvéniens, en faisant les huiles de la maniere prescrite : pour lors elles n'auront aucun goût, & l'huile essentielle incorporée avec elle, les conservera longtems, si l'on observe d'en mettre la quantité qui convient : car souvent ces essences dépérissent, pour n'avoir pas rempli les recettes. Un Parfumeur très souvent se

contente que l'huille essentielle parfume un peu l'huile, avec laquelle on l'incorpore ; mais ce peu d'odeur se dissipe, l'huile prend le dessus & se gâte infailliblement. De toutes les huiles propres à faire les essences, celle de béen est la meilleure, ensuite celle de noisette, & après celle d'amande amere ; pour celle d'amande douce & des quatres semences froides, on n'en doit faire que peu à la fois, pour pouvoir en faire usage dans sa bonté, sans altération. L'huile de béen se conserve long-tems, ou, pour mieux dire, ne se gâte pas ; mais pour l'avoir sans additions, il faut la faire soi-même. La rareté & cherté de ce fruit occasionne cette contravention, & tout ce que les Auteurs ont eu soin de dire à ce sujet, n'a pas empêché de faire les essences avec les autres huiles, ni d'additionner celle de béen : ceux qui voudront bien opérer, ne s'en rapporteront qu'à eux-mêmes ; ils auront l'avantage d'avoir du bon, en y incorporant les huiles essentielles bien faites & de l'année ; elles dépendent du choix, il ne s'agit ensuite que de la quantité, suivant les recettes ci-après.

RECETTE.

Essence au Cédra.

Prenez une livre d'huile de béen, & quatre onces de quintessence de cédra, remuez bien la bouteille pour vous en servir.

Si l'on emploie les autres huiles, on mettra cinq onces d'huile essentielle de cédra, sur une livre d'huile, afin qu'elle se conserve plus longtems.

Essence à la Bergamotte

Mettez une livre d'huile de béen; deux onces de quintessences de bergamotte, remuez bien la bouteille: cette essence est fort bonne, à cause de la force de son parfum.

Si on se sert des autres huiles, on mettra trois onces d'huile essentielle de bergamotte sur une livre d'huile: elle sera bonne, & elle se conservera.

Essence à l'orange

Sur une livre d'huile de béen, mettez six onces de quintessence d'orange, par rapport à la douceur de son parfum; cette

essence, quand vous en aurez fait le mêlange, en agitant la bouteille, sera parfaitement bonne pour l'usage.

Si on se sert des autres huiles, on mettra demi-livre d'huile essentiel d'orange sur une livre d'huile, pour les raisons susdites.

Essence à l'Orange de Portugal.

Mettez sur une livre d'huile de béen, cinq onces d'huile essentielle d'orange de Portugal; agitez ce mêlange, vous aurez une très-bonne essence pour l'usage.

Si l'on emploie les autres huiles, on mettra six onces & deux gros de quintessence d'orange de Portugal sur une livre d'huile : elle sera bonne, & se conservera.

Essence au Limon.

Mettez une livre d'huile de béen, & quatre onces de quintessence de limon; ayant agité ce mêlange ensemble, vous aurez une essence très-bonne pour l'usage.

Employant une livre d'une des autres huiles, vous mettrez cinq onces de quintessence de limon, & l'agiterez; l'essence sera parfaite & d'un bon usage.

Essence au Citron.

Prenez une livre d'huile de béen ; mettez-la avec six onces d'huile essentielle de citron : étant agité, l'essence sera faite & très bonne pour l'usage.

Si l'on emploie une livre d'autre huile, on mettra une demi-livre de quintessence de citron ; ce qui bonnifiera l'essence, & la conservera pour l'usage.

Essence au Girofle.

Sur une livre d'huile de béen, vous mettrez deux onces d'huile essentielle de girofle, & ayant bien incorporé ce mêlange, en l'agittant un peu fort, vous aurez une très bonne essence pour l'usage.

En employant une livre d'une des autres huiles, vous mettrez quatre onces & demie d'huile essentielle de girofle ; agitez ce mêlange, l'essence sera propre pour s'en servir.

Essence au Romarin.

Agitez une livre d'huile de béen, avec trois onces d'huile essentielle de romarin, ce mêlange étant réuni, vous aurez une essence d'une bonne odeur, que vous garderez, & qui sera de bon usage.

Si l'on emploie une livre de ces autres huiles, on mettra trois onces six gros de quintessence de romarin, que l'on remuera jusqu'à ce que le mêlange soit fait, & on gardera l'essence pour s'en servir au besoin.

Essence au Thim.

Mettez une livre d'huile de béen, avec quatre onces d'huile essentielle de thim, agitez ce mêlange, qui vous fera une essence d'une bonne odeur, & propre pour s'en servir.

Si on emploie une livre d'une des autres huiles, on mettra cinq onces de quintessence de thim, que l'on agitera & que l'on gardera ensuite pour l'usage.

Essence de Serpolet.

Une livre d'huile de béen & cinq onces de quintessence de serpolet, mêlés ensemble, donneront une bonne essence

En employant une livre d'une de ces autres huiles, vous y mêlerez six onces & deux gros de l'huile essentielle de serpolet, que vous agiterez, pour les mêler ensemble, & que vous garderez ensuite, pour vous en servir dans le besoin.

Voilà les essences qui peuvent suffire pour satisfaire les différens goûts; quant

à celles que l'on fait avec les quinteſſences, j'ai été obligé de donner des recettes particulieres du plus ou du moins de parfums de ces huiles eſſentielles ; j'ai augmenté ces quinteſſences pour celles dans leſquelles on emploiera une des autres huiles ; telles que de noiſette, amandes ameres, amandes douces, & des quatres ſemences froides ; & cela, pour les conſerver. L'expérience me l'a appris, & ceux qui l'obſerveront, en verront la preuve.

Eſſence aux Fleurs.

Outre les eſſences aux huiles, celles aux fleurs ſont très eſtimées, il faut les faire chacune dans leur ſaiſon : comme leur odeur eſt différente, leur parfum n'eſt pas égal. Les unes ſont douces, telles que la violette, la petite giroflée, le muguet, le jaſmin, l'œillet, la roſe, & de celle ci il eſt difficile de récueillir le parfum, parceque la partie ſulfureuſe n'eſt que volatile : les autres ſont plus odorantes comme la jonquille, la fleur d'orange, & la tubereuſe. De toutes ces fleurs, on fait des eſſences qui portent leur nom.

Pour faire ces huiles & eſſences, il faut prendre une boëte de fer blanc quarrée, bien propre, d'environ un pied & demi

ſur chaque face, au plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté comme une couliſſe ; vous poſerez une grille auſſi de fer blanc, piqué dru, à la moitié de la hauteur de votre boëte, & l'ouverture, ou couliſſe, commencera deux doigts au deſſous, & ſe terminera au haut de la boëte ; vous prendrez enſuite une toile de coton bien blanche & épaiſſe, qui ſoit pliée en quatre, & qui ſoit d'un pied & demi, ou deux pieds quarrés à proportion de la grandeur de votre boëte. Votre toile étant ainſi préparée, vous la tremperez dans l'huile de béen, & vous la poſerez ſur ladite grille, pour y étendre vos fleurs nouvellement cueillies & dans leur force, les y laiſſant environ vingt-quatre heures, en les renouvellant juſqu'à ce que l'huile de béen ſoit ſuffiſamment chargée de leur parfum. Enſuite vous mettrez ſous la preſſe les toiles imbibées d'huile, & imprégnées du parfum de vos fleurs, pour en exprimer l'huile, juſqu'à ce que ladite toile ſoit extrêmement ſéche, & ce qui en ſortira ſera notre eſſence, que vous mettrez dans une bouteille : vous lui donnerez quelque tems, pour repoſer & faire ſon dépôt ; & enſuite vous la tirerez à clair, en la verſant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'eſt ainſi que ſe font les eſſences aux huiles,

ou aux fleurs. En obſervant régulierement ce qui eſt preſcrit pour chaque fleur, on ſera ſur de réuſſir.

Eſſence à la Violette.

A la fin du mois de Mars, épluchez autant qu'il faudra de cette fleur, en ſéparant les feuilles du verd; couvrez-en vos toiles, comme nous l'avons dit ci deſſus, les y laiſſant, & les renouvellant toutes les vingt-quatre heures. Si la ſaiſon eſt belle & chaude, il vous ſuffira de les changer pendant huit jours, c'eſt-à dire, huit fois; ſi aucontraire elle eſt froide & humide, il faudra les y laiſſer dix jours. La derniere fois que vous mettrez les fleurs, joignez-y une once d'iris concaſſé, qui ne ſoit pas ſur-tout réduit en poudre, parcequ'il empêcheroit l'eſſence de ſe clarifier, exprimé enſuite vos toiles, & quand l'eſſence ſera clarifiée, ſoutirez-la, pour la garder. Elle a une odeur douce & agréable.

Eſſence à la petite Giroflée jaune.

Otez ſimplement à vos giroflées les feuilles qui entourent le calice, & obſervez la même choſe que pour la violette, ſelon le plus ou moins de chaleur.

Essence au Jasmin.

Le jasmin est une fleur très précieuse & l'unique ressource des Parfumeurs : voici la maniere d'en tirer l'huile. Cueillez le jasmin avant le lever du soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, & qu'il ait cette vertu que l'air & la frîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs. Arrachez la fleur de ce calice verd, dans lequel elle est renfermée, & emploiez-la aussitôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez èpluchée de cette façon, étendez-la sur vos toiles, de la maniere prescrite, continuez jusqu'à ce que l'huile ait assez de parfum ; souvent il faut recommencer jusqu'à dix fois à changer de fleurs, afin que l'essence soit bonne. Les toiles étant exprimées, & l'essence clarifiée, vous aurez une huile ou essence au jasmin, des plus à la mode, par la douceur de son parfum. Cette fleur ne peut pas rendre d'huile essentielle. Cette essence étant la plus recherchée, il faut employer tous ses soins pour la bien faire, & comme on en met dans l'esprit-de-vin pour que les esprits s'emparent de l'odeur, il est d'une nécessité indispensable d'employer l'huile de béen, à cause qu'elle n'a aucune odeur,

& que celle de la fleur s'y trouve très nette. Les esprits dans lesquels on met ces huiles prennent uniquement le parfum du jasmin sans aucun goût d'huile; ce qui arriveroit en employant toute autre huile que celle de béen.

Ce que j'ai dit pour le tems propre à cueillir le jasmin, & à l'attention qu'il faut apporter pour l'employer aussitôt, doit se rapporter à toutes les fleurs.

Essence à la Jonquille.

Cette fleur est charmante par son parfum, qui est le plus exquis & le plus fin qui soit dans aucune autre.

Il y en de deux sortes, la double & la simple.

Les doubles étant très cheres, les Parfumeurs ne se servent que des simples. La délicatesse de leur parfum est bien différentes; car si, tenant une double d'une main & une simple de l'autre, vous les portez séparement au nez, pour en respirer l'odeur, après avoir senti avec délice la double, la simple vous paroîtroit désagréable; si donc, on peut employer la double, elle est préférable à tous égards; dans la saison de cette fleur, cueillez-en autant qu'il vous plaira; aussitôt après, étendez-la sur vos toiles, & changez de

fleur six fois, jusqu'à ce que votre huile de béen se soit emparée du parfum de vos fleurs; je dis six fois, parceque ce tems doit suffire, si la saison est chaude & sans pluie : en observant ce qui est prescrit, vous aurez une essence parfaite, sur-tout si vous avez employé de la jonquille double.

Essence à l'œillet.

Les œillets dont on se sert pour tirer l'essence, sont les petits œillets rouges, qu'on appelle œillet à ratafiat. Les autres beaux œillets ne pourroient pas servir à cela, & ils ne sont bons que pour en faire des bouquets.

Choisissez de ces œillets, nouvellement cueillis, & avec les mêmes qualités prescrites, pour en faire la distillation; imbibez vos toiles, comme les précédentes, d'huile de béen, & répandez sur vos boëtes six clous de girofle coupés par morceaux; étendez ensuite vos fleurs, & continuez pendant huit jours, changeant vos fleurs, ainsi que les clous de girofle; vos toiles exprimées, laissez reposer l'huile parfumée, & ensuite tirez-la à clair, pour l'usage.

Essence à la Rose blanche Muscade.

La Rose blanche muscade, est la seule propre à rendre une essence agréable, les autres donnent à l'huile un goût de drogues.

Il faut cueillir vos roses aussitôt après le lever du soleil : la trop grand chaleur fait dissiper le parfum ; au lieu qu'immédiatement après le lever du soleil, elles ont conservé un esprit de l'air, que la rosée de la nuit leur a imprimé, & qui fait leur vertu. Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parceque l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu & de leur parfum.

Pour faire votre essence, dépouillez simplement les feuilles de vos roses nouvellement cueillies, & couvrez-en vos toiles préparées, les y laissant vingt-quatre heures ; continuez jusqu'à huit fois, & tirez votre essence à clair.

Essence à la fleur d'Orange.

Cette fleur foisonne le plus, & conserve le mieux son parfum. Il y a trois manieres de la faire : la premiere, de mettre sur les toiles les fleurs entieres : la seconde, de ne mettre que les feuilles

des fleurs ; & la troisieme, de ne mettre que les épluchures. Ces trois façons produisent de bonnes essences ; mais leur parfum est différent : les feuilles seules ont l'odeur plus douce, les fleurs entieres, le parfum plus aromate, cependant agréable, & les épluchures tiennent de la fleur & du fruit.

Ainsi on peut tirer parti de toute la flèur d'orange ; ce qui est d'une grande utilité pour les Parfumeurs, qui emploient la feuille des fleurs, & font leur essence des épluchures appellées improprement boutons de fleur d'orange ; (souvent même cette économie est très déplacée) : ils achetent les épluchures des fleurs qui ont servi aux Officiers de bouche, pour en faire l'eau de fleur d'orange ; ce qui donne peu de bonté à cette eau, pour deux raisons ; la premiere, parce qu'il ne faut que la feuille des fleurs, pour faire la bonne eau de fleur d'orange, & que le parfum des épluchures ne donneroit pas à l'eau une odeur assez nette, mais au contraire mêlangé, pour ainsi dire : par ces raisons, il ne faut pas mêler les épluchures avec les feuilles de ces fleurs, & encore moins les faire avec les épluchures. La seconde, c'est que les épluchures, avant d'être parvenues aux Parfumeurs, ont perdu le plus précieux de leur

parfum, & sont même échauffées. En employant ces épluchures, on ne peut rien avoir de bon.

Pour faire ces essences, il faut observer ce qui est prescrit, & changer les fleurs de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures, jusqu'à quatre fois. Ce tems doit suffire pour exprimer ensuite les toiles, & conserver l'essence.

Essence à la Tubéreuse.

Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable; mais, en l'employant, elle rend moins que la fleur d'orange.

Pour vous en servir, cueillez cette fleur au mois d'Août, ou au commencement de Septembre, temps auquel elle a plus de parfum, à cause de la sécheresse & de la chaleur; on se sert de toute la fleur séparée seulement de sa branche: disposez vos toiles, comme il est dit ci-dessus, changez vos fleurs pendant six ou sept fois: vos opérations finies, conservez cette essence bien reposée & clarifiée, pour en faire usage.

Autre façon d'extraire les essences aux Fleurs.

On extrait ces essences des noisettes,

béen, amandes, ou des graines des quatre ſemences froides; & voici comment cela ſe fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte ou poudre aux fleurs; enſuite on en tire les huiles ainſi parfumées, qui font une bonne eſſence. Ce produit n'eſt pas le ſeul avantage que l'on retire par l'expreſſion. Le marc étant bien ſéché & repilé, donne cette fameuſe poudre ou pâte propre à nettoyer les mains & les blanchir, & qui leur laiſſe une odeur agréable. Ce ſont de ces opérations heureuſes, dont on tire un bon parti, ſurtout lorſqu'elles ſont faites avec le ſoin qu'elles exigent.

Choiſiſſez d'abord les amandes des fruits ci-deſſus nommés, tirez-les vous-même de leurs coques, ou écoſſez vos graines, ſi vous voulez en employer; rejettez celles qui ſont gâtées ou altérées, de peur qu'elles ne nuiſent à vos huiles, ou à vos poudres; car vous avez deux objets à remplir, pour leſquels il faut apporter les mêmes attentions : ſi vous avez réuſſi à l'un, vous êtes aſſuré de l'autre; ſi au contraire l'un manque, vous n'avez aucune reſſource pour l'autre : c'eſt pour prévenir cette double perte, qu'il ne faut négliger aucune de ces précautions.

Ces effences étant faites, comme nous l'indiquons, fe garderont longtems, en les mettant dans un endroit frais; c'eft pourquoi on peut fe difpenfer de fe fervir d'huile de béen, ou de noifette, quoique le plus en ufage dans les effences, parce que les amandes & les graines des quatre femences froides font plus propres à nettoyer les mains. Je confeille de donner la préférence aux graines des quatre femences froides, comme étant plus amies de la peau, quoique dans ce Chapitre, je ne parle que d'amandes.

Le fecond foin eft de piler bien fin vos amandes ou graines choifies ou écoffées, comme nous l'avons indiqué, dans un mortier de marbre, qui foit très propre, auffi bien que fon pilon.

Le troifieme eft d'avoir des fleurs nouvellement cueillies, pour les mêler avec les amandes pilées, afin que la premiere impreffion foit celle de la fleur dont vous voulez parfumer votre poudre & vos huiles.

Les principales fleurs font la fleur d'orange, le jafmin, la rofe mufcade, la tubéreufe & la jonquille, les autres, telles que la violette, la petite giroflée & l'œillet font trop ingrates pour en tirer les parfums, quoique d'ailleurs recherchées par leur douce & agréable odeur.

Recette pour les Huiles & les Poudres.

Amandes parfumées à la Jonquille.

Prenez une boëte de fer blanc quarrée, qui ferme exactement avec son couvercle de la même matiere, & qui puisse tenir environ douze ou quinze livres, tant amandes pilées, que fleurs: si elle tient douze livres, préparez trois livres de fleurs de jonquille, & neuf livres d'amandes; mettez-en un lit au fond de la boëte, & ensuite un de fleurs, sur lequel vous remettrez un lit d'amandes, ensuite un de fleurs, continuant ainsi jusqu'à ce que vos fleurs & vos amandes pilées soient employées, observant de les mêler également par-tout: cela fait, tenez votre boëte bien fermée pendant trois jours; au bout de ce tems changez vos fleurs, en y en substituant de nouvelles, que vous changerez encore au bout de trois jours, ce tems écoulez, séparez avec soin vos amandes de vos fleurs; jettez celles-ci comme inutiles, & mettez vos amandes parfumées dans un linge, mais qui soit neuf & fort; mettez-les à la presse; & votre presse étant serrée, laissez-la trois heures en cet état; l'huile qui en sortira sera parfaitement parfumée: vous la mettrez

enſuite dans un vaiſſeau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour ſe repoſer & faire ſon dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, en la verſant par inclination dans une autre bouteille.

Toutes les fleurs ſuivantes ſe pilent avec les amandes, hors la jonquille, qui feroit tort à la poudre, à cauſe qu'elle ne rend pas les mains blanches.

Quant à cette pâte, elle n'eſt pas perdue, on la laiſſe ſecher, enſuite on la remet dans le mortier, pour la piler de nouveau & la réduire en poudre, comme la premiere fois : on la met enſuite dans des pots qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne tranſpire & ne s'évapore. La maniere de s'en ſervir eſt indiquée au Chapitre des Poudres & pâtes pour les mains.

Au Jaſmin.

Le jaune de cette fleur donne un petit coloris à la pâte, qui influe ſur l'uſage.

On emploie pour cette eſſence le jaſmin d'Eſpagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du jaſmin commun, de couleur blanche en dedans, & rougeâtre en dehors.

Faites, comme ci deſſus, un lit d'amandes pilées, & un lit de fleurs, & de même

en continuant, mettant un quart de fleurs ſur trois quarts d'amandes. Laiſſez la boëte bien remplie & fermée pendant l'eſpace de deux jours, tems auquel vous changerez de fleurs dans le même ordre, & continuerez de même juſqu'à cinq fois. Cela fait, obſervez ce qui eſt preſcrit pour la précédente, de même que pour le marc qui vous reſtera. Voyez ce que j'en dis à l'article des Poudres parfumées.

Aux Roſes Muſcades.

Prenez les feuilles des roſes muſcades, fraîchement cueillies, mettez-les dans votre boëte avec vos amandes, obſervez les mêmes regles que pour la jonquille, c'eſt-à-dire, laiſſez votre boëte fermée pendant trois jours; au bout de ce tems changez vos fleurs, & faites encore la même choſe au bout de trois jours, toujours dans l'ordre marqué : après ce tems, mettez vos amandes dans un linge, pour en exprimer l'huile parfumée à la roſe muſcade.

Le marc pilé de nouveau, nettoie les mains & leur laiſſe une odeur agréable.

Nota. Pour exprimer les huiles des fruits à coque en général, il faut ſerrer la preſſe petit à petit; car autrement le linge créveroit, & il en réſulteroit des incon-

véniens. Il faut donc dans le commencement ſerrer très peu, pour laiſſer le tems à l'huile de ſuivre ſon cours, & lorſqu'il ne viendra que peu de choſe, ſerrez un peu plus, continuant de même juſqu'à la fin; pour lors l'expreſſion ſera bien faite & ſans accident.

A la Tubéreuſe.

Cette fleur s'emploie entiere, arrachée ſimplement de ſa branche; obſervez de ne mettre que les fleurs épanouies, parceque les boutons n'ont pas encore le parfum qu'ils doivent avoir. Ces précautions priſes, diſpoſez vos amandes & vos fleurs dans votre boëte, changeant vos fleurs tous les deux jours; continuez de même juſqu'à quatre fois, & enſuite vous preſſerez vos amandes pour en tirer l'huile, vous ſervant du marc, comme il eſt indiqué au Chapitre des poudres & pâtes pour les mains.

A la fleur d'Orange.

Cette fleur rend plus d'huile eſſentielle; c'eſt pourquoi on n'en met que deux fois, pour parfumer l'huile & la poudre.

Pour la faire dans les regles, pilez vos amandes, & faites-en pluſieurs lits avec

vos fleurs fraîchement cueillies, mettant 3 quarts d'amandes & un quart de fleurs, comme les précédentes, fermez votre boëte, & laissez-la ainsi pendant trois jours, ce tems passé, changez vos fleurs, & mettez les nouvelles toujours dans l'ordre prescrit, les laissant encore trois jours; mettez ensuite vos amandes & fleurs dans un linge; l'expression qui en sortira à la presse, étant reposée & clarifiée, doit être conservée avec beaucoup de soin, & elle sera parfaite.

Le marc est des meilleurs pour la bonté de son parfum & pour l'onction qui lui reste de plus qu'aux autres; il rend la peau plus blanche, plus douce & plus odorante. Pour le préparer, observez ce qui est dit ci-dessus.

L'usage principal des essences est de nourrir & parfumer les cheveux : on s'en sert avant de poudrer. Comme la chaleur de la tête en fait exhaler l'odeur, il est nécessaire qu'un Parfumeur les fasse bonne; celles qui ont quelques défauts, sont insupportables.

Ces huiles parfumées entrent dans presques toutes les préparations cosmétiques pour le teint; ainsi une double raison doit engager à les bien faire, & à faire, & à suivre de point en point ce que nous avons prescrit; c'est-à-dire ce qu'il y a

de meilleur, rejetter ce qui est gâté, cueillir les fleurs dans le tems de leur force, les laisser le tems marqué, &c. : en observant toutes ces choses, on doit être sûr de réussir.

Des Huiles.

Les huiles sont une liqueur onctueuse, grasse, inflammable, qu'on tire de plusieurs corps. Comme elles sont partie de toutes les préparations cosmétiques, il est nécessaire qu'un Parfumeur sache la maniere de les extraire. Il y en a de plusieurs sortes qui entrent dans les compositions que j'ai données, ce que l'on verra en lisant cet Ouvrage.

Huile d'Olive.

Ce fruit n'est propre à cueillir qu'à la fin du Mois de Novembre & Décembre ; dans sa parfaite maturité, il est noir & transparent. Dans cet état, il est un peu surchargé, il découle de lui-même. Cette huile a été la premiere de toutes, & est fort en usage pour les alimens & dans les fabriques de draps, bonneteries, savons & autres : elle fait la richesse du Languedoc, de la Provence, d'Italie, d'Espagne ; mais celle de Provence, & sur-tout des environs d'Aix, est préférable, quand elle est faite avec soin,

Pour y réussir, cueillez vos olives en maturité, sans mêler celles qui sont tombées à terre, dont on fera une huile inférieure; mettez-les ensuite dans des cabats de jonc ou de palmes; placez-les l'un sur l'autre, leur pesanteur échauffera les plus chargés, il se fera une espece de fermentation, qui rompra la fine peau de l'olive, & donnera une issue à l'huile qui coulera d'elle-même : on l'appelle huile vierge. Elle se fait encore de cette maniere, & celle-ci est la plus en usage.

Au sortir du verger, couvrez vos olives, laissez-les un peu s'échauffer, ensuite écrasez-les sous la meule, & remplissez vos cabats, les mettant les uns sur les autres; par la seule pression l'huile sort plus facilement & en plus grande abondance. Telle est l'huile-vierge si renommée par sa bonté, & si supérieure aux autres.

Celle ci faite, on arrose les olives avec de l'eau chaude, pour rendre l'huile plus fluide, on les exprime ensuite le plus fortement qu'on peut, & on tire une huile qui tient le rang après l'huile vierge.

On en fait ensuite une troisieme : on remue les olives déja pressées, on y jette beaucoup d'eau chaude, & par une nouvelle expression, on en tire une huile de beaucoup inférieure aux autres.

Plusieurs

Plusieurs font repasser ce marc sous la meule, & mettent les olives écrasées & arrosées d'huile presque bouillante, dans des cabats plus forts que les précédens. Il en sort à la presse une huile fort épaisse.

L'huile venant dessus l'eau, s'en sépare facilement. Ceux qui veulent que leurs olives rendent beaucoup d'huile, en remplissent des chambres, & les laissent trois ou quatre mois sans les mettre sous la meule; étant ainsi gardées, elles se fondent toutes en huile, & rendent le double des autres; il ne reste que très peu de marc avec les noyaux.

On se sert de cette huile dans les fabriques: ainsi chacun trouve son compte, les uns pour la qualité, les autres pour la quantité.

Quoique cette huile serve fort peu dans les parfums, son usage est si fréquent, soit pour les alimens, ou les remedes, que je pense qu'on ne sera pas fâché qu'elle soit insérée ici, afin de pouvoir distinguer la bonne d'avec celle qui l'est moins. Cette huile est douce, & a un goût de fruit, mais qui ne porte point à l'odorat. Lorsque l'on veut la garder, on la met sous la meule aussitôt qu'elle a été cueillie; alors elle a un goût d'amertume, qui se change en douceur,

en la gardant. L'année ſuivante, on la prend pour nouvelle : la ſeconde huile eſt bonne, & douce, mais elle n'a pas l'odorat ſi flatteur & le goût du fruit ſi net ; les autres dégénerent & elles ſont faciles à connoître.

Huiles d'Amandes douces.

Les huiles d'amandes douces ſe tirent de deux façons, ſoit pour les remedes, ſoit pour les parfums.

Pour les remedes, prenez des amandes récemment ſéchées, des plus groſſes, dépouillées de leurs coquilles ; eſſuyez-les fortement dans pluſieurs linges un peu rudes, pour en ôter la craſſe, pilez-les dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien en pâte, enveloppez cette pâte dans un ſac ou dans un morceau de toile forte ; mettez-la à la preſſe, entre deux plaques de bois de noyer. Poſez deſſous un plat de fayance ou d'étain, & preſſez doucement la matiere au commencement, pour faire couler l'huile peu-à-peu, ſans que la toile ſe creve ; & quand il en ſera ſorti quelque quantité, vous preſſerez le plus fortement que vous pourrez, & il en ſortira une huile claire, que vous garderez dans une bouteille.

L'huile d'amandes pour les Parfumeurs,

ſe fait de la même maniere, excepté qu'après avoir tiré les amandes des coquilles & rejetté celles qui ſont tachées & mauvaiſes, on verſe de l'eau bouillante, pour pouvoir les écoſſer ; ce qu'il faut faire ſur le champ, afin que les amandes reſtent dans l'eau le moins qu'il eſt poſſible, parcequ'elle porte préjudice à l'huile, qui alors ſe garde moins. Ayez ſoin, en les écoſſant, de les mettre dans de l'eau froide, pour ôter l'impreſſion que peut avoir fait aux amandes la couleur que l'eau a priſe des écoſſes ; & lorſqu'elles ſeront tout-à-fait écoſſées, changez d'eau, & mettez-les ſécher du jour au lendemain, hors du ſoleil ; pilez-les enſuite, & mettez-les ſous la preſſe ; laiſſez repoſer l'huile que vous en tirerez, & gardez-la pour vous en ſervir.

Huile des quatre Semences froides.

Ces huiles, qui entrent dans nos meilleures préparations, ſe font de cette maniere. Ecoſſez vous-même les graines, rejettant celles qui ſont gâtées & altérées : cela fait, pilez-les bien fin dans un mortier, & mettez-les ſous la preſſe, dans un linge fort & bien propre, l'huile qui en proviendra, étant repoſée & tirée à clair, ſera des plus parfaites.

On peut faire séparément l'huile des quatre semences froides, les mêlant ensuite dans les compositions. J'ai dit qu'il falloit écosser soi-même les graines, afin qu'après avoir passé toutes par les mains, on soit sûr de la qualité de celle que l'on employe. Cette précaution est absolument nécessaire.

Huile d'Amandes ameres.

L'huile d'amandes ameres se fait de la même maniere que celle d'amandes douces, excepté que, pour la derniere, on recommande absolument qu'elle soit tirée sans feu ; à l'égard de celle d'amandes ameres, on ne voit pas que ce soit absolument nécessaire. Je ne sais d'où procede cette différence ; car l'huile des amandes ameres se tire aussi facilement sans feu, que celle des amandes douces ; l'une & l'autre huile ont le même goût, l'amertume des amandes restant dans le marc. Cependant l'huile tirée sans feu, est toujours beaucoup meilleure, que celle qui l'est avec du feu : mais elle est moins abondante ; c'est pourquoi il n'est pas étonnant que plusieurs personnes préférent la quantité à la qualité.

La différence qu'il y a entre ces deux huiles, c'est que celle d'amandes amers

ſe garde plus long-tems ſans ſentir le rance, ſoit à cauſe de la plus grande quantité de ſel qu'elle contient, ſoit qu'en les échauffant, on faſſe diſſiper une humidité aqueuſe, qui eſt la cauſe du ranciſſement; & je ne ſuis pas ſurpris que pluſieurs Parfumeurs donnent de l'huile d'amandes ameres, pour de l'huile d'amandes douces, puiſqu'elles ont le même goût, ſoit parcequ'elle ſe garde plus facilement, ſoit parcequ'elle leur eſt plus familiere; le marc étant propre pour les mains, & l'huile pour les eſſences. Je conſeille donc de prendre l'huile d'amandes douces chez les Apothicaires.

Je vais donner la maniere de faire cette huile ſans feu, & au feu.

Pour la faire ſans feu, obſervez ſcrupuleuſement ce qui eſt preſcrit pour l'huile d'amandes douces, & votre huile ſera bien faite.

Si vous voulez la tirer au feu, lorſque vos amandes ſeront en pâte, vous les ferez chauffer doucement ſur un petit feu; étant bien chaudes, vous les mettrez ſous la preſſe, que vous conduirez ſelon la promptitude de l'opération: vous aurez plus d'huile que la premiere fois, & en moins de tems.

Pour que l'huile ſoit plus belle, écoſſez vos amandes dans l'eau chaude, le plus

promptement qu'il vous ſera poſſible ; mettez-les enſuite dans de l'eau fraîche ; jettez cette premiere eau, & paſſez-les dans une ſeconde, mettez enſuite vos amandes ſur une claie, juſqu'au lendemain, pour les piler dans un mortier, & enſuite les preſſer dans un linge, faites chauffer votre pâte, ſi vous voulez avoir beaucoup d'huile, mais ſi voulez en avoir de bonne, tirez-là ſans feu. J'ai indiqué ces deux manieres pour que chacun choiſiſſe, ſelon l'uſage qu'il veut faire de l'huile, en obſervant que la meilleure eſt celle qui eſt tirée ſans feu. La pâte des amandes ameres eſt un poiſon pour les poules, & ne fait aucun mal aux autres animaux.

Huile de Noix.

Comme cette huile s'employe quelquefois dans les remedes, & que même dans les endroits où l'huile d'olive eſt rare, on s'en ſert pour manger, il eſt bon de preſcrire la façon de la bien faire ; précaution qui manque preſque toujours, ſoit parceque l'on en fait trop à la fois, ou parceque l'on emploie à la campagne, pour éplucher les noix, des gens de journée ou des enfans qui n'en font pas choix.

A la fin du mois de Septembre, lorſque les noix ſont en état d'être gardées,

cassez-les, & choisissez les plus blanches, séparant le branchu qui se trouve au milieu de la noix : cela fait, pilez-les à force de bras, dans un mortier de marbre ; mettez ensuite cette pâte bien pilée, dans un linge, sous la presse ; vous aurez une huile, qui aura toute la bonté que l'huile de noix peut avoir. Si l'on en fait beaucoup à la fois, on écrase les noix mondées sous une pierre de moulin.

La noix rend plus d'huile que l'amande ; ainsi vous aurez plus d'huile, en faisant chauffer votre pâte avant de la mettre sous la presse ; mais elle sera moins bonne : on emploie celle-ci dans les manufactures.

Huile de Noisette.

Comme la noisette est plus rare, son huile est moins commune que la précédente ; elle est cependant très propre pour le parfum. Pour la bien faire, un mois après que vous aurez ramassé les noisettes pour les garder, choisissez les plus grosses, qui sont les seules propres à faire de l'huile, cassez-les, & essuyez-les, rejettant les gâtées : pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, & votre pâte étant bien broyée, mettez la dans un sac, ou un linge sous la presse ; l'huile sera long-tems à s'exprimer, ménagez en-

conséquence la presse : comme elle se garde plus long-tems, elle est plus propre à être mêlée avec les huiles essentielles, que celle d'amandes.

Huile de Béen.

De toutes les huiles propres à être employées dans les parfums, celle de béen est la meilleure, parcequ'elle n'est pas sujette au rance ; aussi est-ce celle que l'on recommande le plus, & dont on se sert le moins, à cause de sa chereté. Employez vos béens dans leur nouveauté, c'est-à-dire, un mois après qu'ils auront été cueillis, cassez-les, & essuyez-les, pour les piler dans un mortier, & les mettre à la presse dans un linge, ménageant la presse, parceque le béen ne rend pas beaucoup d'huile, & qu'elle est lente à venir. Voici la maniere de faire cette huile sans feu ; ceux qui la feront, doivent la garder bien soigneusement, & ne pas l'additionner ; car elle perdroit son mérite. Il faut la vendre pour ce quelle est, & la faire payer son prix. Etant faite avec ces soins, lorsqu'on l'employera, elle aura l'effet que l'on en doit attendre. Pour la faire au feu, échauffez la pâte petit-à-petit, sur un feu lent, avant de la mettre sous la presse ; on aura plus d'huile, mais elle ne

ſera pas ſi fine ; cependant elle ne ſera pas ſujette au rance.

Huile de Noyaux.

Les Noyaux dont on ſe ſert le plus pour en tirer l'huile, ſont ceux d'abricots & de peches ; on peut cependant employer ceux de ceriſes, prunes, &c. en obſervant la même choſe que pour les amandes précédentes. Deux mois après la ſaiſon du fruit, caſſez vos noyaux, choiſiſſez les belles amandes qui ſe trouveront dedans, rejettant les gâtées, pilez les dans un mortier de marbre, & mettez-les ſous la preſſe, pour en tirer l'huile ſans feu. En écoſſant les noyaux avant de les piler, l'huile ſera plus belle.

On peut en tirer l'huile au feu, en faiſant ſécher la pâte des noyaux, avant de la mettre ſous la preſſe.

Cette huile, dans tous ſes différens dégrés, eſt plus fine que l'huile d'amandes ameres.

Huile de la Semence de Chanvre.

Les huiles de ſemences de chanvre, de lin, de moutarde, de navette, & de juſquiame, s'expriment de la même maniere : nous ne donnerons ſimplement

que celle de chanvre, qui eſt ſi connue par la quantité que l'on en fait. Cette graine, qui eſt la vraie pâture des oiſeaux, nous fournit encore une huile abondante pour les beſoins des Provinces où l'huile d'olive n'eſt pas commune, mais ſur-tout pour brûler. Les pauvres gens mangent de celle qui eſt faite avec ſoin, & tirée ſans feu; car l'autre ne peut ſervir que pour brûler, où pour les fabriques.

Il ne s'agit ici que de faire de l'huile fine de cette eſpece.

Choiſiſſez du meilleur chenevi que vous pourrez trouver, qu'il ſoit nouveau; vous le connoîtrez à ſa douceur, en le mettant ſous la dent : ôtez les mauvais grains, enſuite pilez-les, pour les réduire en pâte, & ſur le champ, mettez-les ſous la preſſe, dans un ſac ou un linge, pour en exprimer l'huile : de cette façon, vous aurez la meilleure huile de graine de chanvre que l'on peut avoir.

L'huile de lin eſt plus eſtimée que celle de chanvre & de juſquiame : elle entre dans bien des preparations coſmétiques : mais comme ces huiles ſe font comme celle-ci, on ſuivra la même route. On fait chauffer la plus grande partie de ces huiles des graines que je viens de nommer, avant que de les mettre ſous la preſſe, pour faciliter l'opération, & avoir plus

d'huile ; on peut néanmoins les exprimer ſans feu, l'huile ſera en moins grande quantité, mais meilleure.

Huile d'œufs.

Prenez tout au moins trois ou quatre douzaines d'œufs de ſept ou huit jours ; & qui ne ſoient pas plus frais, parcequ'étant trop viſqueux, l'huile ne paſſeroit pas bien ; faites en ſorte auſſi qu'ils ne ſoient pas plus vieux, de peur que l'huile ne ſoit moins bonne ; mettez-les bouillir dans de l'eau, pour les faire durcir ; vous en ſéparerez la coquille & le blanc, vous émierez les jaunes dans une terrine verniſſée, que vous placerez ſur un petit feu, vous agiterez continuellement la matiere avec une ſpatule de bois bien forte, juſqu'à ce qu'elle rouſſiſſe un peu, qu'il en ſorte comme de la moëlle fondue, & qu'elle commence à ſe mettre en écume ; vous la mettrez alors promptement dans un ſac de toile de chanvre forte, & vous l'exprimerez le plus fortement que vous pourrez, entre des plaques bien chaudes : il en ſortira une huile jaune que vous garderez.

Il y en a qui mettent dans une poële de cuivre, les jaunes d'œufs réduits en pâte, les font cuire à très petit feu, en les remuant continuellement avec la ſpatule,

& lorſqu'ils commencent à cuire, les arroſent d'un peu de vin blanc, afin qu'ils ne ſe brûlent pas, & lorſqu'ils ceſſent de pétiller, les jettent dans un ſac de toile très bien lié, & le mettent à la preſſe, entre deux aſſiettes d'argent : il en découle une huile qu'on lave deux ou trois fois dans de l'eau-roſe.

Quelques-uns imbibent le ſac où doit être l'huile d'œufs, dans de l'huile d'amandes douces.

Cette huile eſt jaune & a un goût d'empireume, que le feu lui a donné : pour lui ôter ce goût, & pour la faire devenir blanche, il faut l'expoſer à la roſée de la nuit & du matin, pendant le mois de Mai, en l'agitant de tems en tems, & continuer tout au moins quinze jours; obſervant de ne pas échauffer les jaunes d'œufs durcis, avant de les mettre ſous la preſſe, afin de faire diſſiper l'humidité aqueuſe qui empêcheroit que l'huile ne ſe ſéparât; mais il faut prendre garde que ce ſoit ſur un feu modéré; ſi l'on donnoit une chaleur trop grande, la matiere ſe brûleroit, en ſorte que l'huile que l'on en tireroit, ſeroit brune, & ſentiroit trop le rôti. Les jaunes d'œufs ſont ſuffiſamment cuits & deſſéchés, quand il n'en ſort plus de vapeur, & qu'ils commencent à ſe mettre en écume : il faut alors les mettre promptement à la preſſe.

Après que l'huile jaune aura été exprimée, si on retire le marc des œufs de la presse, qu'on le réduise en poudre, & qu'on le mette sur un feu plus fort qu'auparavant, le remuant toujours avec une forte spatule, il se remettra en écume; il faudra alors le remettre chaudement à la presse; il en sortira une huile brune, qui aura le goût d'empireume plus fort que la précédente, & qui sera de moindre vertu, parcequ'elle aura été plus torréfiée. Quelques-uns arrosent la matiere avec l'esprit-de-vin, avant de la mettre sous la presse, pour en rendre l'huile plus claire ou moins épaisse; mais on ne doit pas suivre cette méthode, par deux raisons; la premiere, en ce que l'esprit-de-vin est perdu, la chaleur le faisant entiérement dissiper en l'air; la seconde, parceque l'esprit-de-vin ne convient guere aux qualités de l'huile d'œufs.

Cette huile bien faite, est propre pour adoucir la peau, en ôter les cicatrices, remplir les cavités de la petite vérole; pour les crevasses des mains & des levres, & pour la brûlure.

Huile de Laurier.

L'huile de laurier se tire de trois façons, 1°. avec l'écorce toute seule; 2°. avec

l'écorce & les noyaux ensemble; 3°. avec les noyaux seuls, sans écorces. Ces huiles sont inégales en bonté. Celle qui provient de l'écorce est la meilleure : c'est pourquoi plusieurs la font à part, pour l'avoir parfaite; celle qui est faite avec l'écorce & le noyau, est bonne, mais elle n'est pas si parfaite, & celle qui est tirée simplement du noyau, est la moins bonne.

Cette huile vient des pays chauds, comme l'Italie, le Languedoc, où il croît beaucoup de laurier, & où la chaleur du soleil rend les baies plus huileuses & plus spiritueuses.

Pour faire la premiere huile, prenez une bonne quantité de baies de laurier bien mûres & nouvellement cueillies; separez-en les écorces d'avec le noyau, & mettez-les dans un mortier; concassez-les bien, & mettez les écorces pilées dans une chaudière; versez dessus assez d'eau, pour qu'elle couvre l'écorce des baies, à la hauteur d'un pied, faites bouillir la matiere tout au moins une bonne heure; puis vous coulerez la liqueur toute bouillante, exprimant le marc à la presse le plus fortement que vous pourrez; vous laisserez refroidir la colature; & vous trouverez une huile verte, nâgeant sur l'eau; vous la ramasserez; c'est la meilleure des hui-

les de lauriers : vous batterez derechef le marc pressé ; vous le mettrez bouillir dans de nouvelle eau, ou dans la même, vous l'exprimerez comme auparavant ; & après vous laisserez refroidir l'expression, vous amasserez l'huile nâgeant sur l'eau, qui ne sera pas si belle ni si bonne que la premiere ; & vous la garderez à part.

Pour faire la seconde huile de laurier, vous prendrez telle quantité de baies de laurier que vous voudrez, bien mûres & récemment cueillies, vous les pilerez bien, & les mettrez dans une chaudiere, l'eau surnâgeante d'un pied au dessus des baies, & leurs écosses pilées ensemble ; faites-les ensuite bouillir tout au moins une heure, & après passez-les, & pressez-les le plus fortement que vous pourrez ; vous laisserez refroidir la colature pour ramasser l'huile que vous trouverez sur l'eau ; ce sera l'huile de laurier, très bonne, & celle que l'on fait le plus ordinairement, cependant inférieure à la premiere : pilez de nouveau le marc que vous ferez bouillir dans la même eau, que vous exprimerez autant que vous pourrez à la presse ; la colature étant froide, vous ramasserez le reste de l'huile qui nâgera dessus : comme elle est inférieure à la premiere, vous la mettrez à part.

On fait la troisieme huile avec les

noyaux des baies que l'on a écossées, pour tirer l'huile de l'écorce seule ; pilez les noyaux, faites-les bouillir, comme ci-dessus, passez-les & pressez les bien fort, pour en avoir l'huile, lorsque la colature sera froide. Cette huile est la moindre des trois, vous la garderez. On prépare de la même maniere les huiles de baies de lentisque, de lierre, de myrtille, de palme & d'yeble.

Huile d'Anis.

Cette graine étant trés peu oléagineuse, il faut, pour en faire l'expression plus facilement, avoir recours au bain de vapeur, & en détacher l'huile par ce moyen : de toutes les graines d'anis, celle de Tours est la meilleure pour la bonté & la qualité ; choisissez de l'anis de Tours, le plus nouveau que vous pourrez trouver, qui soit pesant, de couleur fraîche, & d'un bon parfum ; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, autant que vous jugerez à propos, & vous disposerez un bain de vapeur dans une marmitte de terre vernissée neuve, afin que le bain ne fournisse aucun mauvais goût à votre anis : lorsque votre bain sera prêt à bouillir, mettez sur la marmitte votre anis pilé, avec un linge que vous attacherez au tour,

pour le tenir en reſpect, afin qu'il ne trempe pas dans l'eau ; il faut que le pot n'ait de l'eau que juſqu'à la moitié, & qu'en bouillant lentement, elle échauffe & imbibe doucement votre anis, & le diſpoſe à ſe ſéparer de ſon huile ; lorſque vous verrez que votre poudre d'anis aura aſſez fourni d'humidité, faites chauffer deux plaques de cuivre rouge, & mettez l'anis à la preſſe, entre les plaques chaudes ; vous le preſſerez fortement, pour en exprimer l'huile qui coulera avec l'écume que le bain aura fourni ; l'huile ſe trouvant deſſus, on la ſéparera aiſément. C'eſt la meilleure façon de tirer de l'huile d'anis, le bain de vapeur n'ôtant rien de ſa vertu ; elle ſera belle & aura l'odeur & le goût de ſon fruit : c'eſt pourquoi il eſt important d'employer cette graine avec toutes les qualités qu'elle puiſſe avoir. On exprime de cette maniere l'huile d'une grande quantité de graines, & je ne donnerois pas d'autre manuel, ſi ce n'eſt par rapport à quelques obſervations qu'il faut faire ſur les graines, qui, étant négligées feroient perdre le mérite de l'huile que l'on exprimeroit.

Huile de Genièvre.

Pour réuſſir à cette huile, prenez du

genièvre nouveau, & d'un bon terrein; si l'un de ces deux articles manque, il n'est pas possible d'avoir de bonne huile à l'expression : la graine de genièvre, pour être bonne, doit être grosse, bien nourrie & de l'année; il est facile de la connoître par le luisant qui est sur la peau de ces baies; celles des environs de Paris, & sur-tout de Fontainebleau, sont les meilleures : il faut les employer par préférence. Choisissez les mauvaises baies, ou celle qui sont altérées, pour les mettre au rebut. Faites piler les bonnes, & mettez-les sur un bain de vapeur, à l'eau, & ensuite à la presse, pour exprimer l'huile bien fort; elle surnâgera, & on la séparera aisément d'avec l'eau.

On tire encore l'huile de genièvre par la distillation. Lorsque vous aurez choisi & épluché vos baies de genièvre, pésez-en quatre livres, pilez les bien, & mettez-les dans une cucurbite, & six pintes d'eau chaude par dessus, faites-les infuser pendant trois jours, au bout duquel tems, adaptez le chapiteau & le récipient; luttez l'un & l'autre, faites la distillation à un feu un peu fort, pour donner à l'huile la facilité de monter; elle surnâgera dans le récipient, vous aurez soin de la séparer, & vous la conserverez dans le besoin.

Huile de graine de Céleri.

Choisissez des graines de céleri de l'année, les plus pesantes, que vous trouverez, qu'elles aient bon goût & bon parfum, selon leur fruit; cette graine a l'odeur & le goût du céleri même; ainsi on ne doit pas s'y tromper. Ayez soin de les vaner, pour faire tomber la poussiere, ensuite pilez-les dans un mortier de marbre, mettez-les sur un bain de vapeur, jusqu'à ce qu'elles en soient pénétrées, puis serrez-les à la presse, pour en exprimer l'huile, que vous séparerez de la partie aqueuse, & que vous garderez pour le besoin.

Huile des graines de Persil.

Prenez de la graine de persil; qu'elle soit nouvelle, pesante & de bon goût; pilez-la exactement, & ensuite mettez-la sur un bain de vapeur préparé exprès, jusqu'à ce que la graine de persil soit imbibée; exprimez-en l'huile sous la presse: vous la séparerez de son eau, afin de la conserver.

On peut tirer ces huiles par la distillation; en observant les regles, comme ci-dessus, au genièvre.

Huile de graine de Chiroui.

Choisissez cette graine, nouvelle, d'un goût vif & piquant, & fort aromate, de la couleur de la moins terne que vous pourrez trouver, & la plus pesante : avec ces qualités, pilez-la bien fin dans un mortier ; mettez-la ensuite sur le bain de vapeur préparé exprès, & lorsque votre graine de chiroui sera imbibée par la vapeur du bain, mettez-la à la presse pour en exprimer l'huile, que vous séparerez d'avec les flegmes ; vous aurez une bonne huile de chiroui, faite par expression ; que vous garderez pour le besoin.

Il y a plusieurs autres graines dont on pourroit tirer des huiles par expression ; mais elles entrent moins dans nos compositions. Les dernieres huiles que nous venons de donner, sont des huiles essentielles pour le parfum & pour le goût, aussi bonnes que celles faites par la distillation ; c'est une façon abrégée qui rend plus, & doit être préférée.

Ces dernieres huiles sont, les huiles des baies de laurier, d'anis, de genièvre, de céleri, de persil, & celle de graine de chiroui ; les autres huiles que j'ai données, sont des huiles cosmétiques de la derniere conséquence pour les

préparations & compositions, & dont j'ai traité dans cet Ouvrage. Il ne faut pas employer une de ces huiles à la place d'une autre, on dérangeroit l'effet que doivent produire les compositions. Chaque huile a ses vertus particulieres : on les trouvera détaillées dans les recettes : tout y est étudié & précis, il faut s'y conformer.



CHAPITRE XLIII.

Des Pommades pour les Cheveux.

Les pommades pour les cheveux, sont d'un usage bien plus fréquent que les essences. C'est pourquoi après avoir donné celles-ci, je vais m'appliquer à indiquer comment il faut faire celles-là. Le nombre en est grand; mais nous ne détaillerons que les principales. La panne de porc, la graisse de mouton, la cire blanche & jaune, les huiles d'amandes, & de béen, les huiles essentielles, l'huile au jasmin, les fruits à écorces, &c. sont la plus grande partie des ingrédiens dont sont composées les pommades pour les cheveux, dont les goûts sont comme une partie où le parfum brille le plus, c'est celle à laquelle nous ferons le plus d'attention pour plaire au Public.

Nous commencerons par la pommade la plus facile & la moins compliquée pour la recette, & nous observerons l'ordre qui convient, jusqu'à la fin; ceux qui voudront faire ces pommades, auront soin de suivre exactement les recettes, & de ne point négliger le manuel: l'un & l'autre sont absolument nécessaires, pour avoir de belles & bonnes pommades.

Pommade Blanche.

Prenez douze livres de panne de porc, ôtez-en les peaux & les fibres, mettez-les tremper dans de l'eau fraîche, pendant huit ou dix jours, changeant d'eau deux fois par jour, soir & matin, & à chaque fois maniez bien votre graisse, & pressez-la pour la purger de ses impuretés: on doit purger les graisses dans l'été, en 4 jours, parceque la chaleur dilate & fait sortir le sang; un plus long tems seroit nuisible.

Faites la même chose à trois livres de graisse de mouton. Pour donner de la fermeté à votre pommade, ôtez-en les peaux, & mettez-la tremper à part, pendant huit ou dix jours, la changeant d'eau deux fois par jour, & la maniant pour la purger: mettez ensuite l'une & l'autre dans un mortier de marbre pour les piler ensemble; lavez-les après dans trois ou quatre eaux. Si vous voulez que la pommade soit odorante: après l'avoir lavée,

comme j'ai preſcrit, mettez-la tremper vingt-quatre heures, dans l'eau dont vous voudrez qu'elle ait l'odeur ; il faut, s'il eſt poſſible, ſe ſervir de l'eau que l'on a diſtillée en faiſant les huiles eſſentielles, afin de la diſpoſer à recevoir ce parfum. En mettant cette eau, remuez longtems avec une forte ſpatule de bois ; au bout des vingt-quatre heures, tirez votre pommade, & mettez-la dans un bain-marie, pour la faire fondre & bouillir, & enſuite la faire cuire ; puis paſſez-la au travers d'une étamine, au deſſous de laquelle vous mettrez une terrine pleine d'eau ordinaire, mais claire, ſi votre pommade eſt ſans odeurs ; ſi au contraire elle doit être odorante, mettez la même eau dont vous vous êtes ſervi ; avant de la mettre ſur le feu, agitez-la bien fort, & lorſqu'elle ſera bien froide & blanche, laiſſez-la dans la même eau, juſqu'au lendemain ; ſi l'eau eſt chargée de quelques malpropretées, ôtez celle-ci pour y en ſubſtituer d'autre, dans laquelle vous agiterez de nouveau la pommade ; & diſpoſez-la enſuite dans des pots, épanchant bien l'eau, pour qu'il n'en reſte point dans la pommade. Elle ſera blanche & aura de la conſiſtence ; ſi vous voulez que votre pommade ait de l'odeur, incorporez-la comme nous l'indiquerons aux recettes ſuivantes. Cette pommade eſt la

baſe de toutes celles propres aux cheveux. Il faut à toutes purger la graiſſe de porc & celle de mouton, lorſqu'il y en entre ; ſouvent on ſe ſert de la cire pour donner du corps à la pommade, ôter le dégoût que l'on a ordinairement pour la graiſſe de mouton, pour pouvoir incorporer plus facilement les huiles eſſentielles que l'on eſt obligé d'y mettre, quand le cas l'éxige, ſelon les recettes.

Lorſque l'on fait la pommade, ſur-tout pour l'employer tout de ſuite, il faut lui donner le degré de conſiſtence, ſelon la ſaiſon, c'eſt-à-dire la faire moins ferme dans l'hiver que dans les autres ſaiſons, & dans l'été lui donner tout le corps qu'elle pourra avoir, il ne s'agit que d'augmenter ou de diminuer la graiſſe de mouton ou celle de la cire ; car c'eſt l'une ou l'autre qui donne le degré de fermeté qu'il faut qu'elle ait.

Pommades parfumées aux Huiles eſſentielles.

Preſque toutes les pommades ont de l'odeur ; excepté la blanche, compoſée pour ceux qui déteſtent les parfums ; le nombre en eſt petit. Le parfum n'eſt qu'un ſoufre & un ſel volatil ; il ne dureroit qu'un inſtant, & perdroit avec l'odeur

ſa

ſa vertu, ſi l'art avoit trouvé le moyen de le fixer.

Pour les pommades parfumées aux huiles eſſentielles, il faut premierement purger pendant huit ou dix jours vos graiſſes de porc & de mouton à part, en les maniant & les preſſant pour en ôter les impuretés; & faire la même choſe chaque ſoir que vous changerez l'eau; obſervez toutes les fois que vous mettrez purger les graiſſes, ſoit de mouton, ſoit de porc, d'oter très ſoigneuſement les peaux & les fibres, parceque les parties ſanguines qui y ſont fortement attachées, nuiroient à la blancheur de la pommade.

Comme il s'agit ici de faire des pommades aux huiles eſſentielles, il faut, à la derniere eau, que vous mettiez celle qui a le goût de la quinteſſence que vous voulez incorporer, c'eſt-à-dire une des eaux ſimples, telles que je les ai données dans ce traité; elles vous feront d'un grand ſecours pour l'introduction de vos quinteſſences; & pour diſpoſer votre pommade à prendre le goût du parfum que vous lui deſtinez.

Vos graiſſes purgées dans cette derniere eau de parfum, mettez-les dans un vaiſſeau bien propre, ſoit de cuivre bien étamé, ou de terre neuve verniſſée, ou qui ne ſerve qu'à cet uſage, ſur le bain-marie ou

ſur celui de vapeur, pour faire fondre & cuire votre pommade : par cette précaution vous conſerverez à la pommade la blancheur qu'elle doit avoir, & elle ne prendra aucun goût contraire par l'impreſſion du feu, qu'il faudra menager, ce qui rendra l'opération plus longue & plus rude par le maniment preſque ſans relache de la ſpatule. Pour la blancheur, lorſque la pommade eſt cuite, on la remet dans l'eau ; je crois qu'il n'eſt pas beſoin de recommender de paſſer à travers l'étamine la pommade bouillante, chacun ſait que les choſes graſſes s'épaiſſiſſent en refroidiſſant, & qu'il ſeroit impoſſible de les paſſer.

Il eſt à propos de remuer avec la ſpatule la pommade paſſée, juſqu'à ce qu'elle ſoit totalement figée, & enſuite la laiſſer juſqu'au lendemain, pour voir ſi elle à aſſez de blancheur ; & aucas qu'elle n'en ait pas aſſez, il faut changer l'eau odorante & en remettre de la même, en l'agitant continuellement avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche, ce qui n'arrivera pas ſi vos graiſſes ſont aſſez purgées. C'eſt à quoi on doit abſolument s'attacher, parceque la pommade eſt plus blanche, plus belle, qu'elle ſe gardera plus longtems, & qu'elle ſera meilleure. Ces raiſons ſenſibles ne ſeront pas contre-

dites ; elles doivent engager ceux qui feront des pommades à ne les pas négliger.

Faites rendre à votre pommade l'eau qu'elle pourroit avoir prise en la remuant, & étant réduite à sa propre substance, vous incorporerez votre huile essentielle avec la spatule, jusqu'à ce que votre mêlange soit bien incorporé, & que vos graisses & votre huile essentielle ne fassent qu'un même corps : alors vous la mettrez dans des pots de fayance bien propres ; & vous la conserverez pour l'usage.

Voila les principes pour faire les pommades parfumées pour les cheveux ; surtout pour celles qui sont faites avec les huiles essentielles : nous allons entrer dans un plus grand détail, en donnant les recettes de chacune en particulier.

Pommade à l'huile essentielle de Cédra.

Prenez huit livres de graisse de porc ; purgez-la dans l'eau fraîche, après avoir ôté les peaux & les fibres, en la changeant deux fois par jour, pendant huit ou dix jours, & en maniant & pressant la graisse.

Vous en ferez de même à trois livres & demie de graisse de mouton : on augmente la quantité de graisse de mouton, à cause de l'huile essentielle du cédra,

qui entre dans cette pommade. Lavez en dernier lieu vos graiſſes dans de l'eau ſimple au cédra, les y laiſſant le tems preſcrit; faites-les fondre dans un bain-marie, ou ſur un bain de vapeur; vos graiſſes fondues, laiſſez les cuire pendant une heure & plus, ſelon l'ardeur du bain où votre vaiſſeau ſera placé; étant cuites, vous paſſerez votre pommade toute bouillante à travers une étamine, dans une terrine où vous aurez mis de l'eau ſimple au cédra, vous remuerez avec la ſpatule la pommade, juſqu'à ce quelle ſoit totalement figée; enſuite vous la laiſſerez dans l'eau, juſqu'au lendemain pour voir ſi la pommade eſt bien blanche; lavez-la & agitez-la dans de nouvelle eau de cédra ſimple, juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche; alors vous jetterez l'eau, & rendrez la pommade ſéche, de façon qu'il ne reſte plus que la ſubſtance graiſſeuſe: votre pommade ſera bonne, & vous pourrez y incorporer douze onces d'huile eſſentielle de cédra; ce que vous ferez le plus promptement qu'il ſera poſſible, avec une ſpatule de bois bien forte, & lorſque ce mêlange ne fera qu'une même conſiſtance, vous le mettrez ſur le champ dans des pots, les conſervant & les gardant pour l'uſage.

Il faut que les Parfumeurs peſent les pots vuides, pour en faire la tare, en-

ſuite qu'il les peſent pleins, qu'ils marquent de plus ce qu'il y a de pommade, franc de tare, pour ſatisfaire le Public, & pour regler le prix qu'il faut la vendre.

Pommade à l'Huile eſſentielle de Bergamotte.

Préparez huit livres de graiſſe de porc; & trois livres de graiſſe de mouton, comme ci-deſſus à la pommade du cédra; & à la derniere eau, jettez-les dans de l'eau ſimple à la bergamotte; après y avoir bien lavé vos graiſſes, mettez-les dans un vaiſſeau, & faites les cuire au bain-marié, juſqu'à ce que les graiſſes ſoient bien fondues & cuites: alors paſſez la pommade par l'étamine dans une terrine où vous aurez mis de l'eau à la bergamotte en eau ſimple, remuez-la avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit figée, & laiſſez-la dans cette eau, juſqu'au lendemain, pour voir s'il faut continuer à la laver dans d'autre eau, ce que vous ferez, s'il en eſt beſoin. Faites bien égoûter ſon eau, & enſuite incorporez-y avec diligence huit onces d'huile eſſentielle à la bergamotte, & lorſque tout aura une bonne conſiſtence vous le mettrez dans vos pots couverts à l'ordinaire.

Comme la bergamotte foiſonne, nous

n'avons mis que huit onces, voilà pourquoi nous avons diminué la graisse de mouton. Dans toutes les pommades ou vous mettrez de l'huile, il faut mettre le double de graisse de mouton; quand je dis le double de plus, j'entends le double de la quantité de l'huile qu'on mettra, sans préjudicier au quart qu'il faut pour incorporer avec la graisse de porc.

Pommade à l'huile essentielle d'Orange.

Prenez huit livres de graisse de la panne de porc, & quatre livres de graisse de mouton, lavez-les à part, paîtrissez-les, comme j'ai dit ci-dessus: quand elles auront été bien nettoyées, & qu'elles seront devenues blanches, mettez-les dans de l'eau de fleur d'orange. Cette eau dispose ces graisses à recevoir le parfum, qui doit être communiqué par l'huile essentielle. Faites-les fondre ensuite; quant elles seront cuites, passez-les à travers l'étamine, les recevant dans une terrine, dans laquelle vous aurez mis de l'eau de fleur d'orange. Avec tous ces soins votre pommade sera blanche; mais vous ne pourrez en connoître la blancheur que le lendemain; si elle ne l'étoit pas autant que vous pourriez désirer, lavez-la derechef, jusqu'à ce qu'elle le soit, égoûtez-la ensuite, & in-

corporez-y une livre d'huile essentielle d'orange, observant de remuer bien vîte avec votre spatule, pour empêcher la dissipation du parfum; & vous la garderez dans des pots de fayance ou de verre, pour vous en servir.

Remarquez que pour faire la pommade aux essences, on met la moitié de la graisse de mouton, comme on voit par cette derniere, à cause de la livre d'huile essentielle, qui rendroit cet pommade trop mol, si on n'en mettoit que le quart: il faut suivre cette regle à toutes les pommades parfumées aux essences.

Pommade à l'huile essentielle d'orange de Portugal.

Lavez huit livres de graisse de porc, & trois livres & demi de graisse de mouton, changeant soigneusement d'eau soir & matin, pendant huit ou dix jours, tems qu'il faut pour blanchir vos graisses, observant de les manier & presser chaque fois, pour qu'elles acquierent la blancheur & la propreté qui leur sont nécessaires; lavez-les ensuite dans de l'eau d'orange de Portugal, distilée en eau simple, le lendemain vous ferez fondre vos graisses dans le même vaisseau, au bain-marie, ou au bain de vapeur, & vous les ferez passer à

travers l'étamine, dans une terrine où il y aura de l'eau d'orange de Portugal; vous remuerez continuellement la pommade, jusqu'à ce qu'elle soit figée. Le lendemain vous en verrez la blancheur, & après l'avoir égoûtée, vous l'incorporerez avec douze onces d'huile d'orange de Portugal, observant de remuer promptement par les raisons susdittes, le tout réduit en une même consistence, vous le garderez dans des pots de verre ou de fayance bien couverts.

Pommade à l'huile essentielle du Limon.

Faites tremper dans de l'eau ordinaire, huit livres de graisse de porc, & trois livres trois quarts de graisse de mouton; & après les avoir lavées, comme j'ai dit, & changeant d'eau soir & matin, vous les mettrez dans de l'eau de limon distillée à l'eau simple, pour les faire fondre au bain-marie, ou au bain de vapeur, & les faire passer à travers l'étamine, les recevant dans une terrine dans laquelle vous aurez mis de cette eau de limon; agitez votre pommade jusqu'à ce qu'elle soit figée, laissez la jusqu'au lendemain, pour connoître si elle est assez blanche, égoutez-la ensuite, & incorporez-y quatorze onces d'huile essentielle

de limon. Lorſqu'elle aura une bonne conſiſtance, mettez-la dans des pots bien couverts.

Pommade au Citron, ou à ſon Huile eſſentielle.

Prenez huit livres de graiſſe de porc, & quatre livres de celle de mouton; quand elles auront été lavées & changées d'eau, comme j'ai preſcrit, qu'elles auront été fondues & paſſées par l'étamine, & que la pommade aura acquis la blancheur néceſſaire, vous y incorporerez une livre de quinteſſence au citron, avec les précautions que j'ai marquées, & vous le mettrez dans des pots, que vous couvrirez, pour vous en ſervir dans le beſoin.

Pommade à l'huile eſſentielle des ſix fruits à écorce.

Pour faire la même quantité de cette pommade que de la précédente, il faut ſuivre ce qui eſt preſcrit comme pour les autres, obſervant ſeulement de mettre les graiſſes, quant elles auront été bien nettoyées dans de l'eau diſtillée d'un de ces fruits, auſſi bien que lorſqu'elles auront paſſé par l'étamine, incorporez la pommade avec tous les ſoins preſcrits, dans

ces huiles réunies, en mettant de cédra, deux onces ; de celle de bergamotte, une once ſix gros ; orange, deux onces ſix gros ; orange de Portugal, deux onces ; limon, deux onces trois gros ; citron, deux onces ſept gros ; toutes ces huiles enſemble ſont quatorze onces.

Ces pommade ſeront d'un prix modéré, & d'une odeur agréable. Je n'ai donné qu'une recette mêlangée, la croyant ſuffiſante, parcequ'il ſera facile, en mêlant enſemble ces fruits, de calculer leur effet ſelon le nombre que l'on en mettra. On peut employer plus ou moins de graiſſe de mouton, ſelon le plus, ou le moins de fermeté que l'on voudra donner à la pommade ; les anciens ne la faiſoient qu'avec la graiſſe de porc ſimplement ; on peut faire de même, ſi on juge à propos.

Pluſieurs mettent de la cire en place de la graiſſe de mouton ; cette méthode eſt très bonne, en ce que la pommade n'eſt pas ſujette à ſentir le ſuif en la gardant, ce qui arrive preſque toujours malgré les précautions que l'on prend pour laver la graiſſe. Comme la cire eſt plus ferme, il en faut moins, de ſorte que ſur huit livres de porc, comme aux recettes précédentes, on ne met qu'une livre de cire ; pour lier & donner un corps de pommade aux huiles eſſentielles, on mettra autant

de cire que d'huile, & on pourra réduire ou augmenter la cire, à proportion du corps que l'on voudra donner à la pommade; on peut même se dispenser d'en mettre dans l'hiver, mais non dans l'été.

Pour donner plus d'odeur à la pommade, il faut augmenter l'huile essentielle, en mettant autant de cire que de quintessence: dans ce cas, on ne doit pas employer de graisse de mouton.

Quand on se sert de cire, il ne faut pas mettre d'eau dans la terrine; on passera la pommade fondue, parcequ'il faut qu'elle refroidisse par dégrés, en tournant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit froide; autrement il se formeroit des grumelots que l'on seroit obligé de broyer dans un mortier de marbre, pour rendre la pommade telle qu'elle doit être. Cette circonstance est essentielle, & je conseille de ne pas l'oublier toutes les fois que l'on employera de la cire. Après ces précautions on peut la laver dans l'eau distillée. Pour rendre ce manuel plus familier, je vais donner celles qui me restent aux huiles essentielles, mettant en recette la cire à la place de la graisse de mouton. On peut les faire d'une façon ou de l'autre, selon la qualité que l'on voudra donner à la pommade.

Pommade au Romarin, ou à son Huile essentielle.

Lavez huit livres de graisse de porc, ôtez en les peaux, & changez d'eau deux fois par jour, pendant huit ou dix jours; maniez-les & pressez-les comme j'ai dit ci-dessus; cela fait, lavez-les pour la derniere fois, dans de l'eau de romarin, qui est venue à la distillation avec les huiles essentielles, les laissant dans cette eau l'espace de douze heures; mettez-les ensuite dans une terrine, pour les faire fondre, y ajoûtant deux livres de cire : le tout étant fondu, passez-les à travers l'étamine dans une terrine, remuant continuellement jusqu'à ce que cette pommade soit bien froide; lavez-la ensuite dans l'eau de romarin, égoutez-la, & quand elle sera à sec, mêlez-y une livre d'huile essentielle de romarin, que vous incorporerez le plus promptement qu'il sera possible, & vous la serrerez dans des pots de verre ou de fayance, observant de les tenir toujours bien couverts.

Pommade au Thin, ou à son Huile essentielle.

Prenez huit livres de graisse de porc;

étant bien purgées, lavez-les dans de l'eau distillée, pour tirer la quinteſſence de thin, & laiſſez-les pendant douze heures; enſuite faite-les fondre, y ajoûtant deux livres de cire; paſſez-les; & quand cette pommade ſera refroidie, lavez-la avec une nouvelle eau de thin, & enſuite vous y incorporerez une livre d'huile eſſentielle de thin, & vous la mettrez dans des pots bien couverts.

Pommade à l'Huile eſſentielle de ſerpolet.

Faites purger huit livres de graiſſe de porc, & lavez-les pour la derniere fois, dans de l'eau de ſerpolet, qui aura été tiré avec ſon huile eſſentielle, par l'alembic; mettez fondre votre graiſſe, y ajoutant deux livres de cire neuve; le tout étant bien fondu, paſſez le à travers une étamine, & remuez juſqu'à ce qu'il ſoit totalement froid; lavez enſuite cette pommade dans de l'eau de ſerpolet; & quand vous l'aurez bien égoûté, vous y incorporerez une livre d'huile eſſentielle de ſerpolet, & vous la garderez dans des pots.

Pommade à la fleur d'Orange.

Cette pommade ne peut pas ſe faire à l'huile eſſentielle à cauſe de la recette du

néroli. Pour y incorporer le parfum, on emploie la fleur même, que l'on passe quatre fois sur le feu, ce qui est cause que plusieurs qui font cette pommade, n'emploient uniquement que la graisse de porc, sans cire, ni graisse de mouton, & que les autres n'en mettent que la moitié de la quantité qu'il en faut aux recettes précédentes. Je vous donne la recette où on ne met point de cire, ni graisse; que celle de porc; ceux qui la voudront plus ferme; y mêleront, ou cire, ou graisse de mouton, selon qu'ils jugeront à propos, observant ce qui convient, lorsque l'on fais ce mêlange.

Prenez huit livres de graisse de porc bien purgée & bien blanche; lavez-les dans l'eau superfine de fleur d'orange, ensuite mettez une livre de fleur d'orange épluchée, dans un mortier, y mêlant la graisse, en les pilant ensemble, ensuite mettez le tout dans une vaisseau de terre neuve vernissée, ou de cuivre nouvellement étamé, au bain-marie, ou de vapeur, pour les faire fondre & bouillir, jusqu'à ce que la fleur d'orange ne surnage plus sur la graisse; alors passez-la & laissez-la refroidir : faites trois fois la même opération, & à la quatrieme, mettez quatre livres de fleurs d'orange, telle que la précédente; vous mêlerez le tout

avec votre pommade ; faites-la fondre & bouillir, y ajoûtant trois demi-ſetiers d'eau ſuperfine de fleur d'orange, & lorſque vos fleurs ſe précipiteront dans la graiſſe, & qu'elles ne ſurnageront plus, vous la tirerez du bain ; paſſez-la à travers une étamine, dans une terrine, quand elle ſera parfaitement froide, vous ferez un trou pour épancher l'eau qui ſera au fond de la terrine, & lorſque l'eau ſera bien égoutée, vous mettrez votre pommade dans des pots de verre ou de fayance, bouchée à l'ordinaire, pour en faire uſage au beſoin.

Cette pommade plaît & regne ; on ne peut la faire en tout tems ; comme les précédentes ; il faut abſolument faire dans la ſaiſon ce qu'on en peut conſommer le reſte de l'année, & y apporter beaucoup d'attention, afin qu'elle ne dégénere pas ; ce qui cauſeroit du dommage à un marchand: les pommades nouvelles ſont toujours meilleures que les anciennes ; il faut encore garder les pommades dans un endroit ſec, & à l'abri des grandes chaleurs.

La pommade à la fleur d'orange réſiſte plus que celles qui ſont faites avec d'autres fleurs, telles que la jonquille, la tubéreuſe & le jaſmin, qu'il faut également garder toute l'année comme la fleur d'orange.

Pommade à la Jonquille.

Cette fleur eſt ingrate au travail : c'eſt pourquoi cette pommade eſt très chere. Pour la bien faire, & qu'elle conſerve en la gardant, l'odeur de jonquille comme la jonquille même, prenez huit livres de graiſſe de porc, ôtez-en toutes les peaux & les fibres, mettez-la dans de l'eau de fontaine bien claire, la changeant toutes les douzes heures, c'eſt-à-dire, ſoir & matin, pendant cinq jours, la paîtriſſant avec les mains ; & la preſſant bien chaque fois que vous changerez d'eau : au bout de cinq jours, mettez-la dans de l'eau ſuperfine, faite comme il eſt dit au Chapitre des eaux ſimples ; vous ferez les mêmes opérations pendant cinq jours, avec ladite eau ſuperfine, en changeant de cette eau deux fois par jour, maniant auſſi la graiſſe & la preſſant, afin de la purger de ſes impuretés, & la diſpoſer à recevoir l'impreſſion de l'odeur de la jonquille, quand elle ſera avec la fleur même; après avoir ainſi préparé votre graiſſe, vous la mettrez dans un mortier avec demi-livre de jonquille, pilez-les enſemble & mettez-les fondre avec une livre de cire jaune, dans le bain-marie, & lorſqu'elle bouillira, vous ajouterez une autre demi-

livre de fleurs de jonquilles ſans être pilées, & vous continuerez l'ebullition, juſqu'à ce que ces fleurs ne puiſſent plus ſe tenir ſur la graiſſe ; alors vous la paſſerez à l'étamine, & la laiſſerez refroidir : étant froide juſqu'au fond, vous mettrez de nouveau la pommade dans un mortier avec demi-livre de nouvelles fleurs, le tout étant pilé enſemble, vous la remettrez ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira, vous y mettrez demi-livre de fleur, ſans être pilées, comme la premiere fois, paſſez à l'étamine ; les fleurs ſe précipitant dans la graiſſe, vous ferez une troiſieme opération, comme les deux premieres ; à la quatrieme vous batterez dans le mortier, avec la pommade, deux livres de fleurs de jonquilles, & vous la mettrez de rechef dans un vaiſſeau, pour la faire fondre & achever de cuire au bain-marie ; lorſqu'elle bouillira, vous mettrez une chopine d'eau ſuperfine de jonquille, que vous ferez bouillir tout enſemble, juſqu'à ce que vos fleurs diſparoiſſent, & que votre pommade ſoit cuitte ; vous la paſſerez & la remuerez avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit figée, enſuite vous la laiſſerez bien refroidir, pour lui laiſſer prendre la fermeté qu'elle doit avoir, vous ferez égoûter le peu d'eau qu'il y aura, quand la pommade ſera parfaite;

ment égoûtée, vous la mettrez dans des pots bien propres, soit de verre ou de fayance, les couvrant & les gardant pour l'usage.

Cette pommade a un parfum admirable; la façon en est longue, & le tems pour la faire est très court; il faut profiter de la saison, par rapport à la bonté de cette fleur, & à son prix. Au commencement il n'est pas possible de l'employer de même qu'à la fin, à cause de sa rareté, qui en fait le prix excessif, j'entends la jonquille double, qu'il faut employer pour avoir quelque chose de parfait; la pommade à la jonquille simple est bonne; mais beaucoup inferieure à la jonquille double

La cire jaune incorporée avec les fleurs, est meilleure que la cire blanche, parcequ'elle a un petit parfum musqué, qui aide à faire sortir l'odeur des fleurs sans mêlange d'autre goût; la cire jaune sympatise avec toutes les fleurs; en examinant son origine, on n'en doit pas être surpris; on est cependant quelquefois obligé de se servir de la cire blanche avec les fleurs, lorsqu'il s'agit de faire de la pommade blanche, mais il faut avoir attention d'en mettre moins que de la jaune; étant moins onctueuse. On peut, selon le dégré de fermeté que l'on veut donner à cette

pommade, ſupprimer totalement la cire, ou la diminuer d'une partie, ſi on la veut moins ferme; ſi au contraire on la veut plus ferme, pour la metre au point que l'on voudra, on l'augmentera d'un quart, ou d'un tiers, ou de la moitié, juſqu'à doubler la quantité de cire qui eſt à cette recette.

Pommade à la Tubéreuſe.

Cette pommade moins en uſage que les précédentes, a ſes amateurs qui la préfèrent à toute autre; elle ſe fait comme celle à la fleur d'orange : mais comme aux fleurs j'ai donné l'eau de fleur d'orange, ſans mêlange, ſans cire & graiſſe de mouton : & que j'ai donné la jonquille avec la cire, je vais donner celle-ci avec la graiſſe de mouton.

Pour la bien faire, prenez huit livres de graiſſe de porc, & une livre & demie de celle de mouton, bien purgées, lavez-les deux ou trois fois dans de l'eau ſuperfine de tubéreuſe, mettez-les enſuite dans un mortier de marbre, avec une livre de fleur de tubéreuſe, pilez-les enſemble, & faites-les fondre & bouillir au bain-marie, juſqu'à ce que vos fleurs tombent dans la graiſſe, alors paſſez le tout, & laiſſez-le refroidir; vous ferez la même choſe pen-

dant trois fois, & à la quatrieme, vous mettrez dans le mortier, avec vos graiſſes, quatre livres de fleur de tubéreuſe, pour être pilées, faites les fondre enſuite, & mettez-y une chopine d'eau ſuperfine de tubéreuſe; lorſque vos fleurs ſeront plongées dans la graiſſe, & que la pommade ſera aſſez cuite, vous la paſſerez dans l'étamine; & la laiſſerez bien refroidir, enſuite vous ferez facilement ſortir l'eau, en faiſant un trou juſqu'au fond de la terrine; l'eau ſortie vous mettrez la pommade dans les pots, vous la couvrirez à l'ordinaire & la garderez pour vous en ſervir.

Pommade au Jaſmin.

Prenez quatre livres de graiſſe de porc, exactement purgées, mettez-les fondre dans une terrine neuve de terre verniſſée, avec deux livres de cire jaune; au bain-marie; & lorſque vous verrez que ce mêlange ſera cuit, paſſez-le dans une terrine, remuant avec la ſpatule juſqu'à ce que la pommade ſoit froide, à cauſe de la cire; lorſque la pommade ſera froide, vous la paſſerez en ſix parties, mettant chacune dans un plat différent; couvrez votre pommade de jaſmin nouvellement cueilli, & mettez enſuite un autre plat pour les couvrir; faites enſorte que

le couvercle ne touche pas vos fleurs : vos six plats ainsi garnis, vous le laisserez six heures en repos, au bout du quel tems, vous ôterez vos fleurs adroitement, afin qu'elles n'enlevent pas la pommade ; vos fleurs ôtées, vous remuerez bien la pommade avec une spatule, & mettrez dessus une couche de nouvelles fleurs, que vous couvrirez comme la premiere fois, laissez-les de même six heures, & faites de même, jusqu'à la douzieme fois que votre pommade aura suffisamment d'odeur, si les fleurs sont nouvellement cueillies, & qu'elles soient odorantes. Réunissez ces parties de pommades, & mêlez-les bien avec la spatule, en y incorporant de bonne essence au jasmin, que vous mettrez petit-à-petit jusqu'à ce que la pommade soit au point où vous la désirez, pour le plus ou le moins de fermeté : alors vous la mettrez dans vos pots de fayance ou de verre, vous la boucherez bien à l'ordinaire, & la garderez pour l'usage.

Comme la bonté de cette pommade ainsi que les autres, consiste en ce que son parfum se conserve sans altération, il seroit à propos, si vous avez de bonnes fleurs en abondance, & très odorantes, de faire vous même, au même tems, votre huile au jasmin, alors, vous serez assuré qu'elle sera nouvelle ; faites-la avec

l'huile de béen qui eſt eſſentielle, ſur-tout pour conſerver la pommade. Pour la faire, ayez du coton en rame, ſans être filée, comme il eſt ſortant de ſa coque, imbibez le dans de l'huile de béen, mettez-les enſuite par peloton, un dans chaque écuelle de fayance; une douzaine ſuffit, couvrez ce peloton des fleurs de jaſmin, & enſuite de ſon couvercle: ſix heures après, changez de fleurs & ainſi toutes les ſix heures, juſqu'à ce que votre coton imbibé ait parfaitement l'odeur du jaſmin: lorſqu'il eſt dans toute ſa force; preſſez-la pour exprimer l'huile que vous pourrez alors imcorporer avec la pommade; ſi les fleurs ne ſont pas aſſez odorantes, il faut employer par préférence, l'huile de jaſmin d'Eſpagne, ou d'Italie.

Pommades d'Italie.

Ces pommades ſont les meilleurs dont ont puiſſe ſe ſervir, ſur-tout celles des fruits à écorce: en voici le manuel & la recette. Il ſeroit à ſouhaiter que ces fruits fuſſent à meilleur compte, pour pouvoir les travailler, ſur-tout le cédra, & la bergamotte: pour les autres fruits, comme les oranges, les limons, & les citrons, on peut les employer; & les pommades que vous ferez, en ſuivant les recettes, ſe-

sont tout au moins aussi bonnes, & à meilleur compte que celles que vous ferez venir d'Italie.

Pommade d'Italie au Cédra.

Prenez huit livres de graisse de porc, bien purgées, mettez-la dans une terrine neuve vernissée, ou dans un vaisseau de cuivre nouvellement étamé, pour la faire fondre avec une livre de cire jaune, lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez dans l'étamine, & la laisserez refroidir, ensuite vous la laverez dans cinq ou six eaux de cédra, en eau simple; celle qui est venue avec les huiles essentielles, est la meilleure; après avoir bien lavé la pommade, & l'avoir bien agitée, vous épancherez l'eau à fond; alors choisissez cinquante-quatre cédras, (il en faut six pour une livre de matiere), qui soient dans leur parfaite maturité, d'un bon parfum, riche en couleur, & d'un bonne grosseur: ce choix fait, ayez une rape à sucre bien blanche, & rapez toute la superficie de vos cédras, c'est-à-dire, tout ce qu'il y a d'huile essentielle, ce qui est facile à connoître, ou pour mieux dire, tout ce qui est jaune, ne laissant que le blanc de ce fruit, & coupant les endroits creux où la rape ne pourroit atteindre: lorsque tout

ſera rapé, mêlez-le enſemble, & couvrez-le pendant vingt-quatre heures, faites fondre enſuite cette pommade au bain-marie, & paſſez-la à travers de l'étamine, dans une terrine, & remuez la pommade juſqu'à ce qu'elle ſoit bien figée, enſuite laiſſez-la refroidir à fond, juſqu'au l'endemain, en la couvrant, afin que le parfum ne s'évapore pas, au bout du dit tems, ſi la pommade eſt trop ferme, vous y incorporerez de bonne quinteſſence de cédra, juſqu'à ce que vous l'ayez miſe au degré de fermeté que vous voulez qu'elle ait : on doit toujours mettre dans des pots celle qui eſt ferme, on pourra toujours aſſez l'amollir, ſelon le beſoin ; lorſqu'elle ſera au point où vous la voudrez, vous la mettrez dans les pots, les couvrant à l'ordinaire, & les gardant pour l'uſage.

Cette pommade eſt excellente & pareille à la pommade italienne, pour le parfum, la fermeté, & la couleur qui eſt formée par le fruit même.

Pommade Italienne à la Bergamotte.

Prenez huit livres de graiſſe de porc, exactement purgées, que vous ferez fondre dans un vaiſſeau au bain-marie ; vous y ajouterez une livre de cire jaune, & lorſque tout bouillira, vous le paſſerez

à

à travers l'étamine ; lavez ensuite cette pommade plusieurs fois dans de l'eau simple à la bergamotte, & après lui avoir fait jetter son eau, vous choisirez trente-six belles bergamottes, prêtes à confire, vous en raperez sur vôtre pommade toute la partie huileuse & vous ne laisserez que le blanc étant inutile à votre opération ; celà fait, remuez votre pommade, bouchez-la pendant vingt-quatre heures, ensuite faites-la fondre & cuire dans un bain-marie, & quant elle sera cuite, vous la passerez de nouveau à travers l'étamine, la remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien figée, puis vous la couvrirez jusqu'au l'endemain, & vous verrez si elle n'est pas trop ferme, auquel cas vous la ramolirez avec l'huile essentielle à la bergamotte, mettez-la après dans les pots de verre ou de fayance, les bouchant à l'ordinaire, & les gardant pour l'usage.

Cette pommade sera très bonne, & pareille à la pommade italienne en tout point ; s'il y a de la différence, ce sera dans la bonté ; car ces pommades perdent plus que le fruits, quant elles sont transportées.

Pommade Italienne à l'Orange.

La maniere de faire ces pommades,

est la même que pour le cédra ; elles ne différent que par le fruit, & comme il en faut plus ou moins, il est néceſſaire que nous donnions en abrégé les autres. Pour fabriquer celle à l'orange ; faites fondre & bouillir huit livres de graiſſe de porc bien purgée, ajoûtez à la fonte une livre de cire jaune, paſſez-la bouillante, & enſuite lavez-la dans l'eau d'orange ſimple, pendant cinq ou ſix fois, puis épanchez l'eau à fond, & rapez ſur la pommade ſoixante & douze oranges ameres prêtes à confire, enſuite vous les mêlerez avec la pommade, que vous couvrirez pendant vingt-quatre heures, vous la ferez fondre & cuire après, comme il eſt dit ci-deſſus aux autres ; paſſez-la & remuez-la, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide ou abſolument bien figée, à cauſe de la cire, laiſſez-là juſqu'au lendemain, pour voir ſi elle n'eſt pas trop ferme, & dans ce cas, incorporez-y avec la ſpatule de l'huile eſſetielle d'orange, la quantité qu'il en faut pour la mettre au point où voudrez ; mettez-la alors dans des pots de fayance ou de verre, couverts à l'ordinaire, la conſervant pour l'uſage.

Pommade Italienne à l'orange de Portugal.

Faites fondre au bain-marie huit livres

de graiſſe de porc, déja bien purgée dans toutes les regles, avec une livre de cire jaune, & bouillante, paſſez-la bouillante à travers l'étamine, & lavez-la dans de l'eau ſimple d'orange de Portugal, à cinq ou ſix fois différentes. vous l'epencherez juſqu'à la derniere goutte, pour y raper ſoixante belles oranges de Portugal, vous raperez tout ce qui eſt chargé d'huile eſſentielle, & laiſſerez le reſte comme inutile, & même nuiſible, parcequ'il s'empareroit des parties graiſſeuſes; vous mêlerez bien toutes vos oranges rapées avec la pommade, & la couvrirez pour vingt-quatre heures, au bout du qu'el tems vous la mettrez fondre, & cuire, & étant cuite, vous la paſſerez de nouveau à travers l'étamine, & la remuerez juſqu'à ce que la pommade ſoit entierement figée, couvrez-la, & laiſſez-la juſqu'au lendemain, pour voir ſi elle n'eſt pas trop ferme, & en ce cas, l'amolir avec l'huile eſſentielle d'orange de Portugal, & la réduire au point que vous deſirez; vous la mettrez dans vos pots, vous les couvrirez, & les garderez pour l'uſage.

Cette pommade ſera belle, & aura la la couleur du fruit, ſur-tout, s'il étoit bien mûr, & rempli d'huile eſſentielle, le parfum en ſera admirable. Ces pom-

mades italiennes sont les meilleures, & l'emportent sur toutes autres.

Pommade Italiene au Limon.

Lorsque vous pourrez avoir des limons, beaux, & mûr; vous ferez fondre huit livres de graisse de porc, auparavant bien purgée, selon les regles, dans un vaisseau au bain-marie, en y ajoûtant une livre de cire jaune, & quand tout sera fondu, vous passerez votre mêlange tout bouillant à travers l'étamine; dans une terrine pour la laver dans cinq ou six eaux de limon, tirez en l'eau simple; après avoir égoutté parfaitement l'eau, vous raperez cinquante-quatre beaux limons bien choisis, dessus votre pommade, comme les autres fruits ci dessus, c'est-à-dire, rapez toute la partie huileuse des limons, & laissez le reste; vos fruits tout-rapés, vous le mêlerez avec la pommade; que vous couvrirez pour vingquatre heures, & au bout dudit tems, vous la remuerez dans le bain marie, pour la faire fondre & cuire; étant cuite, vous la passerez à travers l'étamine, & vous la remuerez continuellement jusqu'à ce qu'elle soit bien figée; alors vous la couvrirez pendant vingt-quatre

heures, pour pouvoir examiner ſi votre pommade a aſſez de fermeté ; enſuite rempliſſez-en vos pots, les couvrant & gardant pour l'uſage.

Cette pommade eſt très bonne & diſtinguée ; on en fait rarement à Paris, avec le fruit ; mais aux huiles eſſentielles, que l'on tire de la Provence ou d'Italie.

Pommade Italienne au Citron.

Faites fondre au bain-marie huit livres de graiſſe de porc, bien purgée, ajoûtez-y une livre de cire jaune, & lorſque tout ſera bien fondu, & qu'il bouillira, vous le paſſerez à travers une étamine, & vous laverez la pommade dans cinq ou ſix eaux de citron diſtillé en eau ſimple ; étant bien lavée, faites égouter l'eau, & après vous raperez ſur la pommade, ſoixante-douze beaux citrons bien choiſis, & pleins d'huile eſſentielle. On les diſtingue facilement à la beauté du tranſparant de la peau ; vos citrons rapés, vous les mêlerez avec la pommade, la couvrant juſqu'au lendemain, pour voir ſi elle a le corps que vous voulez, ſi elle eſt trop ferme, l'amollirez avec la quinteſſence au citron, que vous incorporerez petit-à-petit, pour ne pas ſe tromper ; enſuite vous la mettrez dans des pots de verre ou

de fayance, les couvrant à l'ordinaire & les gardant pour l'ufage.

On fabrique peu de ces pommades à Paris ; on peut pourtant les faire avec avantage, fur-tout pour la bonté & même pour le prix, excepté le cédra, & la bergamotte, qui font quelquefois encore, à un prix modéré; mais bien rarement. Les particuliers qui s'amufent à ces fortes d'ouvrages, y gagneront du côté du bon marché; le cédra eft toujours plus cher que les autres fruits, & les pommades fuivent le prix du fruit, fans quoi elles font mêlées; pour les avoir bonnes, & fans additions, il feroit néceffaire de les faire foi-même.

Pommade Rouge.

Pour faire cette pommade, choififfez telle recette de pommade qu'il vous plaira, & lorfque la pommade eft dans la fonte, pour cuire, vous mettrez de l'orcanette, que vous laifferez dans l'ébullition, jufqu'à ce que la pommade foit affez colorée; alors retirez l'orcanette de votre pommade, & continuez l'ébullition jufqu'à la fin. C'eft ainfi que l'on colore la pommade rouge : elle peut avoir tel goût que l'on voudra.

Pommade d'Iris ambrée.

L'odeur de l'iris eſt la même, après le travail, que celui de la violette; il eſt du goût général par ſon parfum doux & agréable : la pommade d'iris eſt facile à faire, comme vous verrez par la recette que nous donnons.

Faites purger dans de l'eau de fontaine bien claire, huit livros de graiſſe de porc, & deux livres de graiſſe de mouton, chacune à part; après en avoir ôté les peaux & les fibres, vous les changerez d'eau deux fois par jour, comme c'eſt l'uſage, & à chaque fois, vous manierez & preſſerez bien vos graiſſes; agiſſez de cette ſorte, pendant cinq jours, paſſé lequel tems, à la place de l'eau de fontaine, vous mettrez de l'eau d'iris, que vous diſtillerez exprès, & vous achéverez de purger vos graiſſes avec cet eau diſtillée d'iris, en la changeant deux fois par jour, maniant & preſſant vos graiſſes, & à chaque fois que vous mettrez de l'eau d'iris, vous y ajoûterez ſix gouttes de quinteſſence d'ambre; ayant fait cela pendant cinq jours, vos graiſſes ſeront biens purgées, & bien blanches, faites-les ſondres enſuite dans le bain-marie, & mettez dans pluſieurs nouets,

trois livres de racine d'iris nouvelle, concassée simplement, & passez dans un gros tamis de crin de peur qu'il ne reste de la poudre; & mêlez-les avec vos graisses, ajoûtez-y un demi-gros de quintessence d'ambre, puis faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit cuit, passez ensuite votre pommade toute bouillante à travers de l'étamine, dans une terrine, l'agitant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit froide, & vous la mettrez dans vos pots de fayance ou de verre, que vous couvrirez à la maniere accoutumée, & que vous garderez pour l'usage.

Cette pommade est blanche, & à une bonne odeur; le peu d'ambre que l'on y met, la fait sortir d'avantage; cependant il faudroit la supprimer, si les personnes qui doivent s'en servir craignoient ce parfum: il resteroit pour lors uniquement l'odeur de l'iris, qui ressemble à celui de la violette, lorsqu'elle donne en plein au mois de Mars.

N'oubliez pas de purger, pendant cinq jours, vos graisses; dans de l'eau d'iris distillées: cette eau commence à imprimer à votre pommade l'odeur qu'il faut qu'elle ait, & ensuite ces trois livres d'iris dans vos nouets, achevent de lui donner son parfum.

Pommade à la Ducheſſe.

Il faut laver cinq ou ſix fois dans l'eau ſuperfine de fleur d'orange, huit livres de graiſſe de porc, déja purgée dans les regles, & après, la mettre fondre dans un bain-marie, avec deux livres de cire jaune; mettez enſuite dans l'ébullition, deux livres de fleur de jonquille, que vous laiſſerez bouillir juſqu'à ce que la pommade ſoit cuite; alors vous la paſſerez, & vous l'agiterez continuellement, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, y mêlant ſix onces d'huile eſſentielle de cédra, quatre onces de celle de ſerpolet; & ſix onces d'huile au jaſmin : Lorſque tout ſera exactement incorporé, & que la pommade ſera froide à fond, vous la mettrez dans les pots, que vous couvrirez à la maniere ordinaire, & que vous garderez pour l'uſage.

Cette pommade eſt exquiſe par ſon parfum, ces odeurs réunis, font un agréable effet; auſſi elle plaît infiniment; elle eſt miſe en uſage, & même recherchée, lorſque l'on la trouve telle qu'elle doit être.

Pommade de Flore.

Il faut mêler, par parties égales, les

pommades ſuivantes : celle de jonquille, celle au jaſmin, celle à la fleur d'orange & celle à la tubéreuſe ; ces quatres pommades mêlées exactement enſemble avec la ſpatule, forment une pommade appellée la pommade de Flore : elle eſt fort rare; cependant elle mérite bien que l'on en faſſe cas ; car elle eſt une des meilleures que l'on puiſſe employer,

On ne peut pas faire cette pommade avec toutes les fleurs enſemble, à cauſe que chacune a ſa ſaiſon particuliere ; & pour y ſupléer, on mêle enſèmble les pommades de chacune de ces fleurs.

Pommade très parfumée.

Mettez, par parties égales, ſuppoſé une livre de pommade à la bergamotte, avec autant de celle au romarin, & de celle à la fleur d'orange ; ces trois pommades réunis, feront enſemble trois livres ; incorporez-y enſuite une once d'huile eſſentielle de chacune de ces fleurs, de façon que ces trois quinteſſences ne faſſent que trois onces ; après que vous aurez incorporé ſoigneuſement avec la ſpatule, vos pommades & vos huiles, & que vous en aurez fait une pommade, vous la mettrez dans des pots, la couvrant, & la gardant pour l'uſage. Son

odeur eſt très forte, & pourroit être contraire à pluſieurs perſonnes qui craignent les odeurs fortes.

Pommade appellée la doucette.

Mêlez par parties égales de la pommade d'orange de Portugal, avec celle d'iris, & celle au jaſmin, incorporez-les enſemble; étant bien mêlées, & ne faiſant qu'un corps, vous mettrez dans des pots, cette pommade ſous le nom de doucette; elle a l'odeur fort agréable.

Pommade appellée Pot-pourri.

Ces pommade de fantaiſie, ſont un mêlange de pluſieurs autres, & faites pour contenter le goût de quelque particuliers. Les parfumeurs ont bien de la peine à y réuſſir, le hazard y fait preſque autant que le raiſonnement: comme ces pommades ſe diverſifient à l'infini, il y a un grand nombre de recettes pour les faire; & quand on ne donne pas ce que l'on demande, cela ne vient pas de ce que la matiere manque, mais de ne pas concevoir ce que les perſonnes veulent avoir. Il y a un nombre de pommades qui ſeront toujours de goût & de modes, ſurtout celles qui portent le

noms des fleurs dont elles sont composées; elles feront toujours la principale partie de la boutiqué d'un Parfumeur, mais les pommades des recettes particulieres, régneront plus dans certaines boutiques, que dans d'autres, selon les pratiques & la capacité du Marchand. Je ne puis donner dans cet ouvrage, que lidée de ce qu'il faut faire pour satisfaire le goût d'un chacun ; le reste n'est pas à mon pouvoir. Les pommades incérées ici, sont très suffisantes pour satisfaire les amateurs des parfums dans les pommades. Le Parfumeur intelligent doit les mêlanger ensemble pour plaire à ses pratiques, jusqu'à faire ces pommades appellées pot-pourrit. Si l'on demande un pot pourri où la bergamotte domine, on mettra une livre de pommade de bergamotte, & une demi livre des autres : si au contraire on demande une confusion de goûts, on mêlera par égales parties. C'est cette recette que je vais donner, & qui suffira.

Vous mettrez quatre onces de chacunes des pommades suivantes de ciron, d'orange de Portugal, de bergamotte, de lavande de thim, de serpolet, de tubéreuse, de jonquille, d'iris, de la fleur d'orange, de romarin ; ce qui fait douze parties, & douze odeurs différentes, & qui composeront trois livres de pommade,

que l'on ramollira un peu avec les quintessences des odeurs qui faisonnent le moins, afin de tout faire confondre, vous ne vous servirez pas des quintessences de lavande ni de romarin; ces odeurs sont assez fortes; celle d'orange, citrons & la fleur d'orange sont très propres pour amolir ce pot-pourri, qui est un des meilleurs que l'on puisse faire : lorsque votre pommade sera mêlée avec ces huiles, (il n'en faut que trois onces pour faire le corps de ces sortes de pommades), vous la remettrez dans le pot bien couvert, & vous la conserverez pour les amateurs.

Batons de Pommade à toupet.

Faites fondre au bain-marie douze onces de pommade blanche, celle qui vous plaira pour l'odeur, & six onces de cire vierge, dans un petit vaisseau de terre vernissée, & lorsqu'elle sera fondue, vous la retirerez du bain, & la remuerez continuellement jusqu'à ce qu'elle se trouble, & commence à blanchir, mais qu'elle soit coulante, pour la verser dans les cornets de papier, roulés exprès; elle achévera de se prendre de dans. Pour cela, on aura une planche où il y aura des trous & où vous rangerez les cornets de papier faits en rouleau; il faut qu'ils aient tout

au moins quatre pouces de long, & de la grosseur d'une bougie de huit à la livre, vous laisserez refroidir à fond vos bâtons à toupet, & ensuite vous les lesserez pour vous en servir au besoin.

Si l'on veut que ces bâtons soient plus ou moins fermes, on diminuera ou on augmentera la cire.

Les propriétés des pommades dont j'ai traité dans ce Chapitre, sont de nourrir les cheveux & les disposer à recevoir la poudre : elles sont d'un grand secours pour faire tenir les frisures, & on en retire d'autant plus de satisfaction, que leur parfum & plus agréable.

Comme la graisse de porc fait la base des pommades pour les cheveux, il faut la choisir la plus blanche, & la plus ferme que vous pourrez trouver, vous ferez la même chose pour la graisse de mouton.

La cire blanche est bonne pour les pommades blanches, & non pour les autres.

La cire jaune convient mieux pour les autres; elle est plus onctueuse, & s'incorpore facilement avec la graisse de porc, & avec les huiles essentielles. On en fait une pommade fine, qui est un peu grainée, & qui se fond sur la main, sans aucun frottement. Cette pommade se fait en Italie, en incorporant de la quintessence, jusqu'au point de la rendre suscep-

tible d'être fondue dans un inſtant, par la chaleur de la main.

Je crois que ceux qui voudront raiſonner & mettre à profit tout ce que j'ai dit ſur les pommades, trouveront de quoi s'occuper, & contenter les perſonnes les plus diſtinguées.

CHAPITRE XLIV.

De la Poudre à poudrer.

LA poudre eſt d'un grand uſage ; auſſi ſa conſommation eſt-elle conſidérable : elle varie ſelon le goût de chacun, & ſe diſtingue par les parfums dont elle eſt compoſée.

La poudre n'eſt autre choſe que de l'amidon blanc, bien ſec, reduit en poudre ſubtile, & paſſée au tamis de ſoie. Pour l'avoir bonne, il faut aller à une bonne fabrique, & choiſir la poudre en pierre d'amidon le plus blanc, le plus ſec & le plus léger, le faire réduire en poudre devant vous, & le paſſer ; alors vous ſerez ſûr de la qualité de votre poudre ; elle ſera très blanche, très ſéche, très fine, & tiendra bien ſur les cheveux : car il eſt fort déſagréable de voir, au moindre

mouvement de tête, tomber la poudre sur ses hardes, sur-tout lorsqu'on est poudré à blanc. On fait des poudres à plusieurs prix ; il y en a de mauvaises mêlées avec la farine folle, principalement quand le bled est cher & dans les disettes. Lorsqu'il est défendu aux Amidonniers de fabriquer, alors tout le mauvais amidon passe, & est encore additionné, soit avec la farine folle, soit avec la craie de Briançon.

Les belles poudres se passent à l'esprit-de-vin. Pour les rendre plus fines, on leur incorpore d'autres poudres à odeurs, pour leur communiquer leur parfum. Nous parlerons de ces poudres dans ce Chapitre, de même que de celles qui sont colorées, & comme on doit les parfumer, sans addition, avec d'autres poudres d'odeurs. Les parfums doivent entrer dans toutes les opérations d'un Parfumeur, &, pour l'ordinaire, il annonce son état par les odeurs ; il va meme jusqu'à déplaire quelquefois à quiconque ne les aime pas : mais il n'est pas possible que cela soit autrement ; car l'air qu'il respire chez lui est parfumé. Tout son travail est inséré dans ce Traité, & on voit qu'il entre des odeurs jusque dans les cosmétiques : ils ont à la vérité quelques marchandises sans parfums, sur-tout les gants ; mais pour le

reste, c'est de la marchandise extrêmement commune, & destinée pour ceux qui craignent les odeurs. Les poudres sont de ce nombre; la belle poudre est accompagnée de quelques odeurs.

Poudre d'Iris.

Cette poudre est celle que l'on mêle le plus souvent dans les poudres à poudrer, à cause de son odeur qui plaît. Pour l'avoir bonne, choisissez des racines d'iris de Florence bien blanches, bien séches, & les moins piquées que vous pourrèz trouver, & votre poudre sera fine, blanche & odorante; votre choix fait, pilez-en & réduisez-en poudre subtile telle quantité qu'il vous plaira, passez la dans un tamis de soie, & repilez ce qui n'aura pu passer, continuant de même, jusqu'à ce que tout soit passé; serrez ensuite cette poudre, pour vous en servir à incorporer & parfumer la poudre à poudrer, en en mettant telle quantité que vous jugerez à propos.

Poudre d'Iris composée, appellée *Poudre de Violette.*

Prenez huit onces de racines d'Iris de Florence.

Cinq onces de ſtorax.

Deux onces de benjoin.

Deux onces de bois de roſes.

Deux onces de calamus aromatique.

Deux onces de bois de Saſſafras.

Une once de canelle.

Une once de girofle.

Une once de graine de coriandre.

Une once d'écorce de citron ſéche.

Une once d'écorce d'orange ſéche, & autant de Chiperus long.

Un demi-grain d'ambre gris.

Pulvériſez enſemble l'iris, le bois-roſes, le calamus aromatique, le ſaſſafras, la canelle, le clou de girofle, la graine de coriandre, les écorces & le chiperus, & d'un autre côté réduiſez en poudre ſubtile le benjoin, le ſtorax & l'ambre; paſſez ces poudres dans le tamis de ſoie, & repilez-les juſqu'à ce que tout ſoit paſſé, enſuite mêlez-les enſemble, & vous aurez une poudre d'un parfum excellent, & propre à parfumer les poudres à poudrer, en en mettant peu.

On ſe ſervoit autrefois de cette poudre pour parfumer les habits; elle réſiſte au mauvais air, on en remplit le ſachet.

Cette poudre eſt appellée violette, à cauſe que l'iris qui y domine, forme, avec ce mêlange, la véritable odeur de violette.

Poudre de Chypre ordinaire.

Ayez de la mousse d'arbre préparée, & pour cela choisissez la plus blanche que vous pourrez trouver; lavez-la bien, puis faites-la sécher pour la pulvériser subtilement, d'une autre part, réduisez en poudre le musc, l'ambre & la civette, passez-les par le tamis, & sur deux livres de poudre de mousse d'arbre, mettez de musc, un gros; d'ambre gris, deux scrupules; de civette, un scrupule, & mêlez toutes ces poudres ensemble, que vous enfermerez dans une bouteille bien bouchée, & que vous conserverez pour les amateurs du musc, de l'ambre & de la civette.

Poudre de Chypre composée.

Prenez une livre & demie de coquilles d'œufs, bien propres; cardamome, quatre onces; roses rouges & benjoin, de chacun trois onces; storax, encens & bois de clous de girofle, de chacun deux onces; santal citrin, une once; camphre, deux gros; ambre gris, huit grains; pulvérisez toutes ces choses à part, ensuite passez-les toutes au tamis de soie, mettez le reste dans un mortier, pour ache-

ver de le piler, & continuez jusqu'à ce que tout soit passé; mettez cette poudre dans un vaisseau bien bouché, & conservez-la pour les amateurs.

Autre maniere de préparer la Poudre de Chypre.

Faites cueillir dans l'intervalle du mois de Novembre, Décembre & Janvier, de la mousse qui vient aux pieds des chênes, que vous laverez dans de l'eau de fontaine plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien propre, ensuite faites-la tremper dans de l'eau de fleur d'orange pendant vingt-quatre heures, au bout dudit tems, mettez-la sur une claie, pour la faire sécher au soleil; quand elle sera séche, réduisez la en poudre subtile, que vous aurez soin de passer au tamis de soie, alors vous mettrez la poudre sur un linge que vous suspendrez dans un tamis ou dans un tambour de bois, qui sert à faire chauffer le linge; vous le couvrirez de son couvercle, & mettrez ensuite du charbon ardent dans un réchaud, dans lequel vous mettrez du benjoin & du storax; le tambour sera suspendu au dessus, afin que la poudre se parfume par cette fumée concentrée dans le tambour; quand elle sera suffisamment parfumée, vous l'ôterez &

l'incorporerez avec un gros de musc, demi-gros de civette, broyés avant dans un mortier, & cinq ou six gouttes d'huile d'amandes douces ; vous mettrez votre poudre dans le mortier petit à petit, & lorsque tout sera bien incorporé ensemble, vous la conserverez dans une bouteille bien bouchée pour les amateurs.

On mêle de cette poudre dans la poudre à poudrer, mais on en met très peu, & encore il faut que ceux qui l'aiment, en demandent ; car il ne faudroit pas s'aviser d'en mettre aux autres.

Poudre à la Maréchale.

Prenez quatre onces d'ambrette.
Quatre onces de bois de girofle.
Quatre onces de coustadou.
Deux onces de calamus.
Deux onces d'iris de Florence.
Une once de clou de girofle.
Une once de graine d'anette.
Une once d'écorce de citron séche.
Une once de fleur d'orange séche.
Un grain d'ambre gris.

Pilez ces choses à part, & passez les ensemble au tamis de soie ; repilez ce qui ne pourra passer, & vous continuerez de même, jusqu'à ce que tout soit passé ; alors mettez votre poudre à la Maréchale

dans une bouteille, pour la mêler avec votre poudre à poudrer : la quantité qu'il en faut mettre dépend du goût de ceux qui l'emploieront. Cette poudre plaît & eſt beaucoup à la mode.

Poudre d'œillets.

Prenez une livre de fleurs d'œillets féches.

Quatre onces d'orpiment.
Quatre onces d'iris.
Deux onces de borax.
Deux onces de bois-roſes.
Deux onces de bois de girofle.
Deux onces de girofle.
Une once de canelle.
Une once de macis.
Une once de graine d'ambrette.
Une once de graine de coriandre.
Une once d'écorce d'orange de Portugal féche.
Une once de benjoin.

Pilez toutes ces choſes à part, & mettez les enſemble, pour les paſſer dans le tamis de ſoie; ce qui ne pourra paſſer, repilez le, & repaſſez-le enſuite; continuez de même, jusqu'à ce que tout ſoit paſſé : vous mettrez votre poudre à l'œillet dans une bouteille bien bouchée, pour en mêler dans la poudre à poudrer.

Cette poudre plaît beaucoup : elle est fort à la mode, & très bonne, lorſque l'on remplit la recette ; mais chacun la fait, comme il l'entend, auſſi il y en a beaucoup d'inférieure à ce qu'elle devroit être.

Poudre Supérieure.

Choiſiſſez une livre d'écorce de bergamotte ſéche.

Quatre onces de ſerpolet ſec.

Quatre onces de romarin ſec.

Quatre onces de clous de giroſle.

Quatre onces de craie de Briançon.

Trois onces de laudanum.

Trois onces de ſtorax.

Trois onces de benjoin.

Trois onces d'iris.

Réduiſez en poudre ſubtile chacune de ces choſes à part, & enſuite mettez-les enſemble, pour être paſſées au tamis de ſoie ; repilez ce qui ne pourra paſſer, & lorſque tout le ſera, enfermez ſoigneuſement cette poudre ſupérieure dans une bouteille, & gardez la pour la mêler avec de la poudre à poudrer.

Poudre Impériale.

Prenez demi-livre de racine d'iris.

Demi-livre de lavande.

Demi livre de thym.

Demi-livre de feuilles de laurier.

Demi-livre de roſes blanches ſéches.

Deux onces de canelle.

Une once de macis.

Une once de borax.

Une once d'ambrette.

Un demi grain d'ambre.

Il faut avoir ſoin que la lavande, le thym & le laurier ſoient ſéchés à l'ombre, de même que les feuilles de roſes; vous les réduirez en poudre ſubtile : pilez à part la canelle, le macis, le borax, la graine d'ambrette & l'ambre : mêlez les deux poudres, & paſſez les au tamis de ſoie, repilez ce qui ne peut paſſer, faites enſorte que tout paſſe au tamis : alors vous enfermerez la poudre impériale dans une bouteille bien bouchée, pour la mêler dans la poudre, ou en faire des ſachets.

Poudre agréable.

Prenez une livre de poudre de vermoulu de vieux bois.

Demi-livre d'écorce de limon.

Six onces de noix muſcades.

Six onces d'orpiment.

Quatre onces de calamus aromatique.

Quatre onces de bois-roſes.

Quatre onces de racines d'iris.

Quatre onces de fleurs d'orange séches.

Réduisez ces choses en poudre subtile, chacune à part, & ensuite mettez-les ensemble dans un tamis de soie, pour être passées ; remettez le reste dans le mortier, pour être pilé de nouveau, afin que tout passe dans le tamis ; alors vous mettrez cette poudre dans une bouteille : on la mêle avec la poudre à poudrer, ou on en fait des sachets. Cette poudre a une agréable odeur.

Poudre Maritime.

Prenez une livre de poudre d'os de séche.

Demi-livre d'encens.

Six onces de myrrhe.

Quatre onces de santal citrin.

Quatre onces de clous de girofle.

Quatre onces de feuilles de roses rouges.

Deux onces de benjoin.

Deux onces de storax.

Il faut piler ces choses ensemble, pour être réduites en poudre subtile, ensuite les mettre dans un tamis de soie, pour être passées, & ce qui ne pourra passer, le remettre dans le mortier, pour être repilé, afin que tout passe : on mettra

cette poudre dans une bouteille bien bouchée, & on en parfumera la poudre à poudrer.

Poudre de Boulogne.

Prenez une livre de poudre d'iris.
Six onces de ſauge de Provence.
Six onces de ſantal citrin.
Quatre onces de calamus aromatique.
Quatre onces de graine d'ambrette.
Trois onces de piment.
Deux onces de canelle.
Deux onces de fleur d'orange ſéche.
Deux onces de bois-roſes.

Réduiſez toutes ces choſes en poudre, pilez le bois-roſes à part, & pilez le reſte dans un mortier : lorſque tout ſera pilé, paſſez le reſte au tamis de ſoie, repilant juſqu'à ce que tout ſoit paſſé par le tamis ; alors mettez la poudre de Boulogne dans une bouteille bien bouchée : vous l'incorporerez avec la poudre à poudrer. Cette poudre a un bon parfum, & eſt beaucoup en uſage ; il ne s'agit que de remplir la recette.

Poudre d'Ambrette.

Prenez ſix onces de farine de feves.
Six onces de pouſſiere de bois de vermoulu.

Quatre onces de bois de cyprès.
Deux onces de ſantal citrin.
Deux onces de ſtorax.
Deux onces de benjoin.
Deux gros de calamus aromatique.
Deux gros de laudanum.

Il faut pulvériſer toutes ces choſes en poudre impalpable, enſuite les paſſer dans le tamis de ſoie, repiler le reſte, & faire enſorte que tout puiſſe paſſer : il eſt à propos de piler le bois de cyprès à part ; il faut auſſi paſſer la farine de feves dans le tamis, & lorſque tout ſera paſſé ; mêlez-y un grain d'ambre gris & demi-once de mahales, & vous conſerverez cette poudre dans une bouteille de verre bien bouchée.

Poudre de Feves.

Il faut faire moudre les feves au moulin, & paſſer la farine au tamis de ſoie, afin qu'elle ſoit plus fine : on ne mêle cette poudre qu'avec celle d'iris.

Poudre pour conſerver les Cheveux.

Prenez deux onces de ſouchet.
Deux onces de calamus aromatique.
Deux onces de roſes rouges.
Dix gros de benjoin.

Une once de bois d'alo
Quatre onces de farines de feves.
Huit onces de racine d'iris de Florence.
Trois grains de civette.

Il faut réduire ces choses en poudre très fine, les passer dans le tamis, repiler le reste, pour faire ensorte que tout passe : alors vous enfermerez la poudre dans une bouteille de verre bien bouchée, pour vous en servir au besoin.

En se parfumant la tête de cette poudre, elle fait renaître les cheveux, & fortifie leurs racines, de façon qu'elle empêche les autres de tomber.

On donne encore à cette poudre la vertu d'égayer l'imagination, & de fortifier la mémoire.

Poudre passée à l'esprit-de-vin.

La poudre passée à l'esprit-de-vin est plus blanche, plus subtile, & s'attache mieux sur les cheveux. Ce sont ces raisons qui la font plus rechercher.

Il faut choisir de l'amidon le plus blanc, en prendre huit livres, & l'arroser avec une chopine d'esprit-de-vin, ensuite le laisser sécher à fond, afin de le piler & le passer au tamis de soie très fin, & ensuite conservez cette poudre pour l'usage.

Poudres colorées.

Les poudres ſe colorent de trois façons; en rouge, en jaune, ou en gris. La poudre griſe eſt la plus en uſage; elle fait paroître les cheveux argentés; la jaune tire du côté du blond, & la rouge, dont on met moins, donne ſur le châtain clair. Ces poudres ſe mêlent ſelon le goût de ceux qui s'en ſervent; elles ſont uniquement pour ôter aux autres leur grande blancheur.

Poudre Blonde.

Prenez autant qu'il vous plaira, de la belle ocre de Rome; réduiſez-la en poudre ſubtile, & paſſez-la dans le tamis de ſoie; vous en mêlerez telle quantité que vous jugerez à propos avec la poudre d'amidon; & vous conſerverez cette poudre pour l'uſage.

Poudre Griſe.

Prenez de la braiſe de bois blanc, réduiſez-la en poudre ſubtile, & paſſez-la au tamis de ſoie très fin; lorſqu'elle ſera paſſée, vous la mêlerez avec autant de poudre d'amidon, qu'il en faudra pour faire

une belle poudre griſe, & gardez-la pour l'uſage.

Poudre Rouge.

Prenez quatre livres de craie de Briançon, délayez-la dans trois pintes d'eau, faites la enſuite bouillir, en la remuant de tems en tems, & mettez-y ſix onces d'orcanette, laiſſez-la dans l'ébullition, juſqu'à ce qu'elle ait donné une couleur ſuffiſante à la craie; alors vous la retirerez; laiſſez conſommer l'eau par l'évaporation, en remuant toujours, comme ſi vous faiſiez blanchir le ſel; & quand l'eau ſera évaporée, faites ſécher au ſoleil votre craie rouge; lorſqu'elle ſera ſéche, vous la pilerez bien fin, dans un mortier, & la paſſerez au tamis; mêlez-la enſuite avec de la poudre d'amidon, & gardez cette poudre pour être mêlée avec la poudre à poudrer, par ceux qui s'en ſerviront.

Poudre parfumée aux Fleurs.

Les poudres précédentes ont été inventées pour parfumer ou donner une petite teinte de couleur aux poudres à poudrer; celle-ci ſont uniquement parfumées avec les fleurs même, qui ſont le parfum le plus doux. Les fleurs les plus uſitées pour

parfumer les poudres, sont les jonquilles simples & doubles, le jasmin, la fleur d'orange & la tubéreuse, la violette qui est remplacée par la poudre d'iris. On compose une poudre où le girofle domine, à laquelle on donne le nom de poudre d'œillet. Comme ces poudres sont pour des personnes distinguées, il faut que l'amidon soit le plus beau que l'on pourra avoir, & qu'elles soient passées à l'esprit-de-vin, afin que rien ne leur manque pour être parfaites.

Poudre de Jonquille.

Prenez vingt livres de poudre passée à l'esprit-de-vin, mettez-les dans une grande boëte, afin qu'on puisse l'étendre, de sorte que la hauteur de la poudre n'aille pas à un pied de haut : étendez-la également, & couvrez-la de fleur de jonquille nouvellement cueillie, & dans le fort de la saison de cette fleur; posez légérement vos fleurs sur la poudre, & vous les couvrirez de feuilles de papier blanc, pour concentrer l'odeur des fleurs de la poudre, & qu'elle se parfume plus aisément; fermez ensuite cette boëte pendant vingt-quatre heures; ce tems passé, ôtez les fleurs avec adresse, pour moins enlever de poudre; vous remuerez la poudre avec la spatule, & la rendrez unie,

pour y remettre des fleurs, comme la premiere fois, les couvrant avec les mêmes papiers blancs, & refermant la boëte pendant vingt-quatre heures; continuez de changer vos fleurs avec le même soin, jusqu'à ce que votre poudre ait suffisamment l'odeur de la jonquille, alors vous passerez la poudre parfumée dans un gros tamis simplement, à cause des fleurs qui pourroient être restées dans la poudre, malgré les précautions que vous aurez prises, mettez-la promptement dans une boëte, & qu'elle ne prenne aucun air, à cause de l'évaporation. Cette poudre a le parfum extrêmement flatteur, sur-tout si on l'a parfumée avec la jonquille double.

Poudre au Jasmin.

Prenez vingt livres de poudre passée à l'esprit-de-vin, que vous mettrez dans une caisse assez grande, pour que votre poudre n'ait pas un pied de haut, sur laquelle vous semerez des fleurs de jasmin, jusqu'à ce que la poudre soit entierement couverte, ensuite vous poserez légérement des fueilles de papier blanc & fermerez la caisse avec son couvercle, pour vingt-quatre heures; ouvrez-la ensuite pour changer les fleurs, ôtant les autres avec soin, pour ne point enlever de pou-

dre, & ne point non plus laiſſer de fleurs. Comme ces fleurs ſont petites, il en reſte toujours quelqu'une malgré toute l'attention; vos fleurs ôtées, vous remuerez bien la poudre avec la ſpatule, & la rendrez unie le plus que vous pourrez, pour y ſemer & couvrir la poudre de nouvelles fleurs, & nouvellement cueillies, les couvrant avec le même papier blanc, fermez la caiſſe avec ſon couvercle, pendant vingt-quatre heures, & continuez la même ôpération, juſqu'à ce que la poudre ait aſſez l'odeur du jaſmin; cela ſera un peu long, à cauſe que cette fleur, comme nous l'avons ſouvent remarqué, eſt très ingrate au travail; il faut employer du jaſmin d'Eſpagne. Lorſque votre poudre aura aſſez de parfum, & que vous aurez retiré vos fleurs, vous la paſſerez dans le gros tamis, uniquement pour les fleurs qui peuvent être reſtées dans la poudre, & être échapées à votre exactitude, auſſitôt que votre poudre ſera paſſée, vous aurez ſoin de l'enfermer dans un endroit, de façon qu'elle ne recoive pas d'air, crainte de l'évaporation de l'odeur. Cette fleur a une odeur des plus agréable.

Poudre à la Fleur d'Orange.

Prenez vingt livres de poudre, mettez-les dans une caiſſe, aſſez grande pour que votre poudre, étant également répandue, n'ait pas un pied de hauteur; il faudra la couvrir avec de la fleur d'orange fraîche cueillie, & couvrez vos fleurs légérement avec du papier blanc, enſuite fermez la caiſſe pendant vingt-quatre heures, & l'ouvrez enſuite pour ôter vos fleurs avec ſoin, par les raiſons ſuſdites, les fleurs ôtées, vous remuerez la poudre avec la ſpatule, & la rendrez également unie par-tout, pour la couvrir de fleurs fraîches; votre caiſſe garnie de fleurs, vous remettrez le papier, comme la premiere fois, & refermerez la caiſſe, pour la laiſſer encore vingt-quatre heures, & vous agirez de même, juſqu'à ce que votre poudre ait parfaitement l'odeur de la fleur d'orange. Cette fleur communique promptement ſon parfum à la poudre, c'eſt la fleur la moins ingrate; votre poudre étant bien parfumée, il faut la paſſer au gros tamis, pour ôter les fleurs qui peuvent être reſtées dans la poudre, & auſſitôt l'enfermer, & la bien couvrir à cauſe de l'odeur.

Cette poudre eſt admirable par ſon parfum, auſſi eſt-elle recherchée.

Poudre à la tubéreuse.

Prenez vingt livres de poudre passée à l'esprit-de-vin, mettez-la dans une caisse assez grande pour que la poudre y tienne à son aise, & qu'elle n'ait pas un pied de hauteur; quand la poudre sera répandue également par-tout, alors vous la couvrirez légérement de fleur de tubéreuse, & de papier blanc pardessus, la fermant pendant vingt-quatre heures; après ce tems, changez avec soin vos fleurs, & après vous remuerez la poudre, & la rendrez unie, pour recevoir des nouvelles fleurs, que vous mettrez pour la couvrir, remettant le papier; & fermant la caisse encore vingt-quatre heures; continuez de même jusqu'à ce que la poudre soit assez parfumée; alors ôtez les fleurs, & passez la poudre au gros tamis: enfermez-la dans un endroit où elle ne s'évapore pas.

Cette poudre est bonne, mais elle est moins recherchée que les autres ci-dessus; elle a cependant ses amateurs, qui la préferent aux autres.

Toutes les poudres propres à être incorporées dans la poudre à poudrer, soit pour le parfum, soit pour la couleur, & dont j'ai parlé, sont si faciles à faire, que les Particuliers peuvent s'amuser à ce tra-

vail : ils auront lieu d'être satisfaits, en remplissant les recettes ; ce dont on n'est pas sur, lorsqu'on achete les poudres toute-faites.

Les poudres parfumées aux fleurs, peuvent de même se faire chez soi, sans beaucoup de peine, sur-tout dans ces maisons de plaisance, où souvent on laisse perdre les fleurs : c'est un moyen de les mettre à profit.

On pourroit parfumer la poudre de même avec le romarin, la lavande, le thym & le serpolet ; mais ces odeurs ne sont pas assez en usage dans la poudre ; nous les indiquons seulement pour ceux qui pourront les mettre en usage, & se satisfaire, de plus nous les avons insérées dans le nombre des recettes propres à être mêlées dans la poudre, dont ces plantes odorantes font partie, & les amateurs pourront s'en contenter : mais s'ils ne veulent uniquement que ces odeurs, ils seront obligés de les commander exprès, ou de les faire à la maniere des fleurs. J'ai eu soin de donner à chaque fleur le manuel, afin que les Particuliers qui s'amusent à les faire, ne soient pas obligés de recourir à d'autres recettes.

CHAPITRE XLV.

Pour les Mouches.

LES mouches ſont le dernier ornement de la toilette, elles ſervent à deux fins, ou à relever l'éclat du viſage, ſur-tout lorſque l'on a un beau coloris, ou à couvrir quelques boutons qui ſurviennent. Les mouches non ſeulement cachent ce défaut, mais encore donnent un agrément : il y en a de pluſieurs formes, de grandes, de petites, de moyennes & de très petites : le plus grand nombre eſt rond, les autres forment un ovale, & les autres un croiſſant ; c'eſt l'art de les bien poſer, qui les fait valoir.

La meilleure faiſeuſe de mouche eſt celle qui a de meilleurs moules, bien faits & bien tranchans, la main ferme & hardie (car c'eſt de la coupe que dépend la bonne façon), & autant de moules qu'il en faut pour s'aſſortir en formes différentes pour la grandeur & petiteſſe.

Le ſecond mérite de la bonne faiſeuſe eſt d'employer du tafetas neuf & bien noir : il y en a beaucoup qui, à cauſe de

l'apprêt, emploient du vieux tafetas, & qui n'eſt pas propre.

Le troiſieme mérite de la bonne faiſeuſe eſt de bien gommer ſon tafetas, choiſir la belle gomme, ne mettre que la ſuffiſante quantité d'eau, afin que le tafetas prenne un corps aſſez ferme pour ne pas s'effiler après être coupé, & enſuite luſtrer le tafetas, en obſervant qu'il ne prenne aucun mauvais plis à la preſſe de la calandre, ou le paſſant ſous le fer, comme pluſieurs font.

C'eſt alors que, mettant ſon tafetas ſur une table deſtiné pour la coupe des mouches, on connoît la bonne faiſeuſe, par la dextérité de la main, par le ſoin qu'elle a eu d'avoir de bons outils, d'employer du beau & du bon, & par la peine qu'elle a pris de le bien préparer.

Ces opérations ſont faciles, & toutes les Dames qui voudroient s'occuper à ces minuties, y réuſſiroient : il y en a cependant qui ont le renom de les mieux faire les unes que les autres, & cette réputation contribue à leur bien être, les autres péchent par le mauvais qu'ils emploient, plutôt que par leur mauvaiſe façon. Nous n'avons inſéré ce Chapitre que pour rendre la toilette complette.

CHAPITRE XLVI.

Des Sachets à odeur.

SI nous donnions tous les différens ſachets qui ſont en uſage, nous en remplirions une partie de ce volume : nous ne donnerons que les plus à la mode, dont les odeurs ſont du goût général, par conſéquent plus ſûrs d'être utiles pour la ſatisfaction du plus grand nombre. Nous indiquerons les autres. Les ſachets ſont quarrés ou ovales, ſelon le goût de ceux qui les font : on les remplit, enſuite on les couvre d'une autre étoffe, car la premiere eſt un tafetas de Florence bien clair, que l'on couvre aſſez volontiers de ſatin, ou d'autres étoffes de ſoie peu ſérrées : on orne ces ſachets ſelon le goût, on les remplit avec des pots-pourris, avec des poudres d'odeur, ou avec des cotons parfumées de plantes aromatiques.

On fait les ſachets à odeur pour réjouir les mélancoliques & pour fortifier le cerveau.

On porte ces ſachets ſur ſoi, on les met dans les armoires & commodes, dans

les coins faits par les Ebenistes, & dans le tiroir de la table de nuit.

Il ne s'agit que de donner la maniere de préparer ce qui convient pour faire ces ces poudres & parfumer le coton dont on remplit les sachets.

Premiere Poudre à Sachets.

Prenez huit onces de benjoin.
Six onces de borax.
Quatre onces de calamus aromatique.
Quatre onces de coriandre.
Quatre onces de carvi.
Quatre onces de bois-roses.
Un grain d'ambre gris.

Vous réduirez toutes ces choses en poudre, les passerez dans le tamis de crin, vous repilerez le reste, & quand tout sera passé, vous garnirez vos sachets avec cette poudre, qui produira une agréable odeur.

Poudres pour les Sachets à la Milanoise.

Prenez six onces de bois-roses.
Six onces de bois de sassafras.
Six onces de bois de girofle.
Six onces de bois de violette.
Six onces de santal citrin.
Quatre onces de canelle.

Deux onces d'encens.

Deux onces de ſafranc.

Vous pilerez les bois enſemble ; le ſantal citrin, le canelle, l'encens, & le ſafran d'autre part, vous paſſerez enſemble ces choſes dans le tamis de crin ; vous pilerez ce qui ne ſera pas paſſé, vous continuerez juſqu'à ce qu'il le ſoit, & vous remplirez vos ſachets.

Poudre pour les Sachets à la Portugaiſe.

Prenez une livre de racine d'iris.

Une livre de fleurs d'orange ſéches.

Une livre de fleurs de roſes ſéches.

Une livre d'écorces de bergamotte ſéches.

Une livre d'écorces d'oranges de Portugal.

Demi-livre de roſes-rouges.

Quatre onces de ſtorax.

Quatre onces de calamus aromatique.

Il faut piler toutes ces choſes, les paſſer au tamis de crin, remettre dans le mortier ce qui ne pourra paſſer, juſqu'à ce que tout le ſoit, & mettre la poudre dans les ſachets, qui fourniront une bonne odeur.

Poudre flatteuse pour les Sachets.

Une livre de graine de piment.
Quatre onces de muscade.
Quatre onces de macis.
Quatre onces de graine d'angélique.
Quatre onces de feuilles de laurier.
Quatre onces de petite sauge.
Deux onces de storax.
Une once de benjoin.
Une once de graine de civette.

Réduisez en poudre, passez au tamis & remplissez vos sachets; ils seront d'une très bonne odeur.

Une partie des poudres propres à incorporer dans les poudres à poudrer, sont très excellentes dans les sachets. Afin que l'on ne s'y trompe pas, je vais les indiquer.

La poudre de violette.
Les poudres de Chypre, pour ceux qui aiment les odeurs du musc, de la civette & de l'ambre.
La poudre à la maréchale.
La poudre d'œillets.
La poudre supérieure.
La poudre impériale.
La poudre agréable.
La poudre maritime.
La poudre de Boulogne.

La poudre d'ambrette.

La poudre pour conſerver les cheveux.

On fait encore des poudres avec les plantes aromates, comme le thym, le romarin, la lavande, le ſerpolet, la petite ſauge, la menthe : on peut les compoſer d'une de ces plantes, de pluſieurs, ou même de toutes : alors il faut mettre moins de lavande & de romarin que des autres, à cauſe de la force de leur parfum, qui anéantiroit les autres. Je n'en donnerai pas de recette ; il ſuffit de dire qu'il faut que toutes ces plantes faſſent enſemble un tout agréable, qu'il n'y ait rien de dominant ; tout dépend d'une juſte proportion : en combinant la force de l'odeur de chaque plante, on fera alors des recettes juſtes.

Lorſqu'on veut faire des ſachets de ces plantes, dès qu'elles ſont cueillies, il faut les faire ſécher à l'ombre, ſur du papier blanc ; que l'une ſoit ſéparée de l'autre, les remuer ſouvent, & les mettre en uſage auſſi-tôt qu'elles ſeront ſéches.

Pour les pots pourris, on peut en faire à ſon gout, ou ſe ſervir de celui que j'ai donné dans mon *Traité de Diſtillation*, ou en faire de moins compliqué en recette, en conſervant le même manuel. Ce pot-pourri eſt un des meilleurs, ſon

parfum eſt fort, il eſt propre à combattre & chaſſer les mauvaiſes odeurs; mais ſa force peut déplaire dans une partie de ſenſualité, comme ſont les ſachets; on peut en faire de plus doux, comme ſont ceux au coton, qui ont une odeur ſuave agréable, & dont l'odeur ſubſiſte long-tems, lorſqu'on a bien pris ces précautions.

Maniere de préparer le coton pour faire les Sachets

Prenez du beau coton en rame, comme il eſt venant de ſa coque, écharpez-le avec vos doigts, enſuite mettez-le dans une des poudres préparées; il faut que le coton ſoit enterré dans la poudre; laiſſez le ainſi pendant quinze jours, au bout de ce tems retirez le coton de la poudre, ſans vous mettre en peine de ſecouer la pouſſiere; il ſuffit que le gros de la poudre ſoit reſté dans la bouteille: mettez le dans une étuve pour y être parfumée; vous ſuſpendrez dans votre étuve le coton déja très odorant, & mettez dans une caſſolette de terre ou un réchaud, des charbons ardens, jettez dedans de la même poudre que celle dans laquelle aura été le coton, y ajoutant du ſtorax & du benjoin, que vous mettrez dans l'étuve; faites enſorte de tenir la fumée concen-

trée dans l'étuve, afin que le coton se parfume à fond; ce qui ne manquera pas d'arriver, attendu qu'il y est tout disposé: lorsqu'il aura resté quinze jours, dans la poudre à parfumer, si vous trouvez que le parfum n'ait pas produit tout son effet, laissez-le à l'étuve, & recommencez à le parfumer, comme la premiere fois; on peut aller jusqu'à trois fois: la fumée ayant fait tout son effet, vous retirerez votre coton, & vous en garnirez vos sachets, qu'il faut piquer de quelques points, comme un matelat, pour tenir le coton en respect.

On peut choisir une des poudres destinées pour les sachets, ou une de celles qui sont indiquées pour cet usage. A toutes vous ferez la même manœuvre, qui est de couvrir entierement votre coton de poudre, & quinze jouts après le mettre à l'étuve, comme il est dit.

Si vous aviez choisi par goût, une des poudres de Chypre, vous laisseriez votre coton dedans pendant un mois, & le retirant de la bouteille, vous garniriez vos sachets, sans les passer à l'étuve. L'ambre, le musc & la civette impriment si fort sur le coton, que cette odeur ne s'efface plus.

On garnit le fond du panier des sacs à ouvrage avec ce coton parfumé couvert d'une étoffe.

De même, on garnit & on remplit avec ce coton les petites pelotes à piquer les épingles ; ceux qui veulent que les grandes pelotes ſoient odorantes, peuvent les remplir avec les poudres deſtinées pour les ſachets.

On garnit en dedans les grandes & petites corbeilles d'un ſatin cramoiſi ou ponceau, ou couleur de roſe : la plûpart de ces corbeilles ſont odorantes, & la meilleure maniere de leur conſerver l'odeur que l'on veut qu'elles aient, eſt de parfumer une ouate de coton bien menue, ſur laquelle on applique le ſatin deſtiné à garnir la corbeille.

Maniere de parfumer les ouates de coton.

Ceux qui aiment l'ambre, préférablement aux autres odeurs, en répandront quelques gouttes ſur la ouate, & l'enfermeront juſqu'au lendemain ; continuant de même pendant quinze jours, la ouate ſera ſuffiſamment parfumée, & on pourra l'employer.

On parfume la ouate dans les poudres, comme le coton, en la couvrant de la poudre que l'on choiſira pour la parfumer, & enſuite ayant fermé exactement la bouteille pendant un mois, on la mettra dans un linge que l'on ſuſpendra dans

une étuve, on garnira un réchaud de charbon ardent, on y jettera du ſtorax, du benjoin & de la poudre où la ouate ſera déja parfumée : on mettra ce réchaud dans l'étuve, & on le laiſſera juſqu'à ce que le parfum ait fait ſon effet (ce ſera au bout de trois heures), enſuite on recommencera & on continuera juſqu'à trois fois, & après on retirera la ouate pour être employée : elle aura une très bonne odeur.

Si les parfums dans l'étuve n'étiegnent pas l'ardeur du feu, il faut obſerver de le retirer après la conſommation dudit parfum.

CHAPITRE XLVII.

Des Parfums propres à l'évaporation, & des Parfums propres à être réduits en fumée.

LES parfums ne s'exhalent pas tous en bonne odeur ; mais comme je ne traite que de ceux qui ſont agréables, je ne ſortirai pas des bornes que je me ſuis preſcrites, & je ne ferai mention que des bonnes odeurs : je ne cherche ici qu'à plaire à ceux qui ſe portent bien ; par ce moyen

je laiſſe diſtribuer à la prudence de la Faculté ceux qui ſont déſagréables, mais ſalutaires aux malades.

Quoique les eſpeces de parfums ſoient d'une étendue conſidérable, on peut les diviſer généralement en deux, en parfums liquides & en parfums ſecs : les parfums liquides ſont les eaux d'odeurs & les caſſolettes, les parfums ſecs ſont les paſtilles, les baies & le bois de genièvre. Ces parfums ſervent à pluſieurs opérations, principalement à parfumer, ſoit par l'évaporation, ſoit étant réduits en fumée. Je parlerai de ces parfums dans ce Chapitre. Tout ce qui eſt liquide parfume par l'évaporation.

On parfume apréablement une chambre avec l'eau de fleur d'orange miſe dans une petite bouteille de verre mince, d'étroite embouchure, laquelle ſera placée ſur un réchaud où il y aura un peu de feu, afin que la vapeur ſorte & ſe répande tout doucement. Toutes les eaux réduites en eaux ſimples, & dont j'ai traité dans ce volume, ſont propres à parfumer par l'évaporation, comme la fleur d'orange, c'eſt-à-dire les eaux des fleurs, des fruits à écorces & des plantes aromatiques, y compris le laurier ; pour les eaux des graines, ce parfum n'eſt pas en uſage : ainſi on peut choiſir ces eaux, les varier,

varier, & se procurer sans embarras, le plaisir de faire répandre dans sa chambre une odeur fort agréable, par-là, sans être incommodé de fumée. Voici un autre parfum par l'évaporation : on pile le bois de senteur, le benjoin, le storax, on met les épices en pâte, quoique grossierement pilés, on l'humecte avec l'eau de fleur d'orange, on met le tout dans une cassolette de cuivre étamé, qui parfume une grande salle, chasse le mauvais air, & laisse une très bonne odeur à la place de la mauvaise : on fait encore pour le même sujet, évaporer du vinaigre le plus fort ; quelques uns font évaporer de l'esprit de-vin, en mettant le vaisseau sur un petit feu couvert de cendre, ou simplement èn répandant des esprits-de-vin rectifié aux odeurs.

Après ces parfums d'évaporations, viennent ceux que l'on jette dans le feu, comme l'encens, le benjoin, le storax & les autres poudres cordiales & compliquées en recettes, la plus grande partie des poudres destinées à parfumer, la poudre à poudrer, ou celle à faire des sachets, avec la différence que lon ne réduit pas ces poudres si fines que celles qui doivent être incorporées dans la poudre à poudrer.

On parfume pour deux raisons, pour satisfaire la sensualité de l'odorat, ou par

nécessité : par sensualité, on embaume un appartement, & on chasse toute odeur qui pourroit déplaire : on parfume jusqu'au linge & même les habits, non pas avec ces odeurs fortes & violentes, mais avec ces odeurs douces qu'on ne peut distinguer ni définir. Ce parfum est occasionné par l'évaporation ou par des sachets que l'on met dans les armoires où sont les habits ou linge, & pour cela, il faut choisir les recettes de vos poudres.

Les parfums nécessaires sont pour chasser la mauvaise odeur, souvent occasionnée par des maladies ; commes petites véroles, fievre putride, scorbut, & autres maladies contagieuses ; après la mort de quelqu'un, il faut nécessairement parfumer la chambre du mort, & pour l'ordinaire, la puateur y oblige ; on parfume les hopitaux, par les mêmes raisons, on parfume ceux qui viennent des endroits pestiférés, après avoir fait quarantaine, on parfume aussi leurs hardes ; ceux qui ont été pestiférés, & qui ont eu le bonheur d'échapper, on les parfume plusieurs fois, avant de les laisser sortir des infirmeries, mais ces parfums violens ne font pas partie de cet Ouvrage, & ils se font ordinairement, en jettant les parfums sur les charbons ardents, pour être réduits en fumée.

CHAPITRE XLVIII.

Pour les Pastilles & Tablettes.

ON fait de trois sortes des pastilles; les pastilles à odeur, les pastilles à brûler & les pastilles à bouche, je vais parler des pastilles à odeur & de celles à brûler : je pourrois y insérer celles à bouches, parcequ'elles sont toutes odorantes, & les tablettes qui sont une espece de conserve que l'on parfume souvent, mais étant de bouche, nous n'en donnerons que de deux sortes. Il faut qu'un bon Parfumeur soit un peu officier, & qu'un bon Officier soit un peu Parfumeur : mais je ne puis entrer dans ce détail, ce volume seroit trop gros; je ne traiterai que légérement dans ce Chapitre, les pastilles de bouche; je donnerai plus au long les autres pastilles; cependant je serai le plus court qu'il me sera possible. Pour en faire, il faudra observer scrupuleusement les recettes & le manuel que j'ai prescrits.

Premieres Pastilles à brûler.

Prenez trois onces de benjoin.

Un once de roses muscades en boutons mondés de leurs onglets.

Demi-once de bois d'aloès.

Uu gros & demi de sucre fin.

Un gros d'ambre gris.

Demi-gros de civette.

Reduissez ces choses en poudre très fine ; mêlez-les ensemble avec un gros de la petite poudre de chypre, & incorporez le tout avec le mucilage de la gomme adraganthe, dissoute dans de l'eau de senteur ; vous formerez des pastilles de telle figure & grandeur que vous voudrez, & les laisserez sécher à l'ombre.

Secondes Pastilles à brûler.

Prenez une demi-livre de bouton de roses de Damas, mondés de leurs onglets.

Trois onces de benjoin.

Un gros de musc.

Un gros d'ambre gris.

Un gros de civette.

Une once de sucre.

Pulvérisez bien fin toutes ces choses, & incorporez-les avec le mucilage de la gomme adragante, pour en former des

pastilles, que vous ferez sécher au soleil, ou à petit feu.

Troisiemes Pastilles à brûler.

Prenez deux gros de benjoin.

Un gros & demi d'écorces de cédra.

Un gros & demi de zestes de limon sec.

Un gros & demi de zestes d'orange sec.

Un gros & demi de fleurs de violette.

Un gros & demi de roses muscades.

Un gros & demi de romarin.

Un gros & demi de santal rouge.

Un gros & demi de calamus aromatique.

Un gros de storax.

Un gros de laudanum.

Deux scrupules de cabélus.

Deux scrupules de clou de girofle.

Deux scrupules d'iris de Florence.

Il faut réduire ces choses en poudre subtile, que vous incorporerez avec le mucilage de la gomme adragante, tirée à l'eau-rose, ou celle de fleur d'orange, pour en faire une pâte, de laquelle vous vous servirez comme il est dit ci après.

Faites chauffer un petit mortier de fonte; lorsqu'il sera un peu chaud, mettez-y un gros d'ambre gris; un scrupule de civette, & versez pardessus deux cueil-

lerées d'eau de fleur d'orange ou d'eau-rose : broyez bien le tout ensemble, y ajoutant trente grains de musc, & autant d'esprit ardent de muguet ; laissez ensuite refroidir le mortier, & incorporez ce mélange avec la premiere pâte, en l'agitant, & la paîtrissant bien ; ajoutez-y sur la fin dix ou douze gouttes de vraie essence de canelle, & formez de cette composition, des pastilles que vous laisserez sécher à l'ombre.

Quatriemes Pastilles à brûler.

Prenez une noix muscade.
Quatre scrupules de storax calamite.
Deux scrupules de clous de girofle.
Deux scrupules de canelle.

Réduisez le tout en poudre, & incorporez-le avec le mucilage de la gomme adragante, tiré a l'eau de rose ou de lavande, ou de fleur d'orange, & faites-en des pastilles, les faisant sécher à l'ordinaire.

Cinquiemes Pastilles à brûler.

Prenez une livre de charbon doux.
Huit onces de gomme adragante.
Six onces de timiame, ou écorce de bois d'encens.

Cinq onces d'oliban.

Trois onces de ſtorax.

Deux onces de laudanum.

Un once de benjoin.

Pulvériſez ces choſes chacune en particulier, & incorporez les poudres de charbon & de gomme adragante ; avec de l'eau-roſe ou avec quelques eaux de ſenteur, les laiſſant fermenter, pendant trois jours, après quoi vous le mettrez dans un mortier, les broyant bien, & y verſant peu-à-peu les autres poudres, pour les mieux incorporer, & vous continuerez de broyer juſqu'à ce que vous ayez rendu ce mêlange aſſez dur, pour pouvoir en former des paſtilles.

Premieres Paſtilles de ſenteur.

Prenez quatre onces de benjoin.

Deux onces de ſtorax.

Une once & demie de bois d'aloés.

Deux grains d'ambre gris.

Deux gros de canelle.

Un grain de civette.

Vingt clous de girofle.

Le zeſte de trois beaux citrons.

Pulvériſez ce qui peut l'être, & incorporez le avec l'eau-roſe, dans laquelle on aura diſſous de la gomme adragante, pour

en former des paſtilles qu'on laiſſera ſécher à l'ombre.

Deuxiemes Paſtilles de ſenteur.

Prenez trois onces de laudanum.
Trois onces de ſtorax.
Une once & demie de clou de giroffe.
Une once des trois ſanteaux en poudre.
Une once de camphre.
Une once de bois d'aloès.
Une once de calamus aromatique.
Une once de ſuc Valériane.

Enſuite mêlez le tout avec le ſuc de méliſſe, où on aura diſſous de la gomme adragante, afin de rendre ce mêlange ſuffiſamment dur, pour en faire des paſtilles telles que vous voudrez. Elles ont une odeur non ſeulement fort agréable, mais auſſi elles conſervent le cerveau, & ſont merveilleuſes en tems de peſte.

Troiſiemes Paſtilles de ſenteur.

Faites diſſoudre dans un mortier de marbre, trois onces de gomme adragante dans de l'eau roſe, ajoutez y deux onces de poudre de Chypre ci deſſus décrite dans le Chapitre des poudres à poudrer, avec demi-once de pâte à faire le pain, & au-

tant de clous de girofle : incorporez bien ces choses ; vous ajouterez autant de poudre d'iris qu'il en faudra, afin de rendre ce mêlange suffisamment dur, pour en former des pastilles. Cette pâte est d'une odeur fort agréable, & peut encore servir à faire des chapelets ou des pommes de senteur.

Quatriemes Pastilles de Senteur.

Faites tremper deux ou trois jours telle quantité que vous voudrez de gomme adragante dans de l'eau-rose, broyez-la ensuite dans le mortier, ajoutez-y de la farine d'amidon ou de celle d'orge, un peu de sucre & de poudre de mastich ; toutes ces choses étant réduites en consistence assez dures, broyez-les de nouveau, pour y ajouter une idée d'ambre gris ; & si par hasard la pâte étoit trop ferme, vous la réduiriez au point qu'il convient pour faire vos pastilles. Si vous voulez qu'elles soient blanche, il faudra ajouter de la poudre d'iris & du santal blanc ; si vous les voulez rouges, ajoutez-y le sang de dragon & le santal rouge.

Cinquiemes Paſtilles de ſenteur.

Prenez cinq onces de gomme adragante.

Deux onces de laudanum.

Une once & demie de canelle fine.

Une once & demie de ſtorax.

Une once & demie de calamus aromatique.

Deux ſcrupules de camphre.

Deux grains d'ambre.

Un grain de civette.

Une idée de muſc.

Faites tremper la gomme adragante dans de l'eau roſe, pendant trois jours ; prenez enſuite le reſte de la recette, que vous réduirez en poudre, pour l'incorporer avec la gomme broyée ; réduiſez votre pâte au degré de fermeté qu'il faut pour en faire des paſtilles : ſi la gomme ne ſuffiſoit pas pour rendre votre poudre en pâte, vous acheveriez de l'humecter avec de l'eau-roſe, n'en mettant que peu-à-peu, de peur que trop ne nuisît à votre pâte. Lorſqu'elle ſera en état, elle ſera fort odorante ; on lui fait prendre telle forme que l'on veut, en la mettant dans les moules, & pour que l'odeur ſorte plus, on tient ces paſtilles dans les mains,

dont la chaleur leur font répandre une odeur douce & très agréable.

VI. *Pastilles de Roses.*

Mettez infuser à froid six onces de benjoin, pendant vingt-quatre heures, dans une bouteille, avec les eaux d'odeurs, par parties égales, des eaux d'anges & de fleur d'orange; prenez ensuite huit onces de boutons de roses mondées du jaune qui est dedans, & de l'écorce verte qui les entoure; broyez-les bien dans un mortier de marbre, avec une once de sucre candi, les arrosant de tems en tems avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper le benjoin; vous incorporerez un gros de storax en poudre, & une idée d'ambre, & lorsque tout sera mêlé exactement, vous en formerez des pastilles de la largeur d'un louis d'or & de l'épaisseur d'un écu, les faisant sécher dans des boëtes de sapin, en un endroit chaud.

VII. *Pastilles de violettes.*

Prenez demi-livre de fleurs de violette; marjolaine séche trois onces; spic celtique, benjoin & storax, de chacune une once; canelle deux gros; girofle

un gros ; un peu de pelure de citron & d'orange : réduiſez en poudre ſubtile ce qui peut l'être, enſuite broyez bien le tout enſemble dans un mortier, y ajoutant autant qu'il faudra du mucilage de la gomme adragante diſſoute dans de l'eau de violette, pour bien incorporer le tout enſemble, & en faire enſuite des paſtilles.

Paſtilles à bouche au Cédra.

Faites infuſer les zeſtes de ſix beaux cédras dans très peu d'eau, avec des pépins de coins, pour faire une eſpece de mucilage fort gluant, & incorporez ce mucilage avec une livre de poudre de ſucre dans un mortier de marbre ; vous humecterez votre ſucre petit-à-petit, au point qu'il faudra, pour pouvoir la manier : vous en ferez des paſtilles, que vous mettrez ſécher à l'ombre : on laiſſe fondre ces paſtilles dans la bouche, elles laiſſent un parfum agréable.

Toutes les paſtilles des fruits de cette eſpece ſe font de la même maniere, de ſorte que, ſi vous voulez en faire à la bergamotte, à l'orange de Portugal, à l'orange amere, au limon & au citron, vous agirez, comme ci deſſus, au cédra, obſervant de faire un mucilage avec

les pépins de coins pour lier votre ſucre, à la place des gommes que l'on emploie pour les paſtilles de ſenteur & à brûler.

Paſtilles à bouche à la fleur d'orange.

Prenez quatre onces de fleur d'orange épluchées, pilez-les à fond dans un mortier de marbre, incorporez-y petit-à-petit une livre & demie de ſucre, & achevez de l'humecter avec de l'eau ſuperfine de fleur d'orange, où vous aurez mis tremper auparavant des pépins de coins, pour en faire une eſpece de mucilage fort gluant; lorſque tout ſera bien incorporé, & que votre pâte ſera aſſez ferme, vous en formerez des paſtilles de telle forme que vous voudrez, que vous ferez ſécher à l'ombre.

Ces paſtilles ſont d'un goût admirable pour ſe parfumer la bouche, lorſque l'on eſt incommodé par les renvois de l'eſtomach.

On fait les paſtilles aux autres fleurs, comme celles à la fleur d'orange, c'eſt-à-dire celle de violette, de jonquille, de jaſmin, de roſes, de tubéreuſe: ce ſont les fleurs qui ont le parfum le plus propre au goût.

Pastilles à bouche à la canelle.

Prenez un poisson & demi d'eau de canelle, dans laquelle vous mettrez une once de canelle fine réduite en poudre subtile, que vous ferez digérer sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous passerez votre infusion dans un linge, & vous la mêlerez avec le mucilage de graine de coin, tiré dans l'eau de canelle distillée en eau simple; ensuite mettez une livre & demie de poudre de sucre, dans un mortier de marbre, que vous humecterez avec l'infusion de canelle & le mucilage de pepins de coings mêlés ensemble, pour faire lier votre sucre, & le mettre en état d'en pouvoir faire des pastilles. Si vous vous apperceviez que votre pâte ne soit pas assez colorée, & que la teinture de canelle ne suffise pas, mettez-y quelques gouttes de caramel fondu dans de l'eau, mais pas trop, de peur de brunir les pastilles, & lorsque tout sera bien incorporé, & que la pâte sera maniable, vous formerez des pastilles selon vos moules, & les ferez sécher à l'ombre.

Ces pastilles se fondent dans la bouche; elles fortifient l'estomach & aident à la digestion.

On fait les pastilles de clou de girofle, de la muscade & du macis, comme celle de la canelle.

Pour colorer les pastilles, on fait des teintures avec la cochenille pour le rouge; du tourne-sol en pain pour faire le violet: ne vous servez pas de tables de tourne-sols, qui sont quarrées & épaisses comme le doigt, ni de tourne-sols en drapeaux, vous prendrez de ce tourne-sol purifié en petit pain: il est de la grosseur d'un poix, mais il a fait siege en séchant, & a conservé une éminence: c'est pourquoi on le nomme petit pain de tourne-sol. Pour le jaune, vous ferez une teinture de safran: pour le mordoré, vous mettrez la moitié de teinture de cochenille, & l'autre moitié de teinture de safran, pour les couleurs rousses & brunes, vous ferez fondre du caramel, & vous mettrez la couleur au degré que vous voudrez. Voyez *le Traité de la Distillation*, pour être instruit plus amplement sur ces articles.

Pastilles à bouche, ambrées.

Pulvérisez dans un mortier deux gros d'ambre gris, y ajoûtant vingt grains de musc, & ajoutant peu-à-peu une livre de sucre, imprégnez-les ensuite

avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait auparavant, avec des pepins de coings, une espece de mucilage épais & gluant : formez-en des pastilles, & faites-les secher à l'ombre. Il n'est pas possible de s'étendre davantage sur les pastilles à bouche : cependant la légere esquisse qu'on en donne est suffisante pour les personnes intelligentes, qui voudront s'occuper de cette partie.

Tablettes excellentes & parfumées.

Les tablettes ont été inventées par la Médecine, pour le soulagement des malades, & pour corriger les mauvais goûts qu'elles ont donnés dans la bouche : car on y mêle du sucre dans les compositions. Les tablettes restent longtems dans la bouche à se fondre & à se dissoudre, afin que leur vertu se communique mieux à la gorge & à la poitrine : elles se gardent plus longtems ; car la consistence solide est moins sujette à la corruption que les autres, & on a encore l'agrément qu'elles sont portatives. On prépare les tablettes sur le feu & sans feu ; on fait entrer des poudres en plus grande quantité aux tablettes que l'on fait sans feu, qu'à celles que l'on fait avec le feu, la dosse n'est limitée que

relativement aux tablettes que l'on fait ; car aux unes il y en entre une once, deux aux autres, & aux autres quatre onces par livre de ſucre,

Les tablettes que l'on prépare ſur le feu, ſe coupent en forme de lozange ou en quarré ; & l'on figure celles que l'on prépare ſans feu en paſtilles ou rotules, & on leur imprime ordinairement un cachet.

Outre les tablettes qui ſervent pour le ſoulagement des malades, il y en a uniquement pour ſatisfaire le goût ; c'eſt l'ouvrage des Confiſeurs : ils en font un nombre conſidérable, & la plûpart de ces tablettes ſont parfumées, & ſouvent n'ont pas d'autre mérite. Ne pouvant entrer dans un auſſi grand détail, je me contenterai de donner deux recettes des parfumées.

Tablettes parfumées.

Prenez autant qu'il vous plaira d'écorce de citron, ou ſimplement le zeſte, que vous ferez bouillir & cuire dans de l'eau, lorſqu'il ſera cuit, vous le paſſerez & le mettrez dans le mortier, pour être réduit en pâte, que vous délayerez dans de l'eau diſtillée au citron ou au limon, afin que votre pâte preſſée avec une cueil-

lier de bois, puisse passer comme une purée à travers le tamis de crin. Si vous avez deux onces de pâte de zeste de citron, vous ferez dissoudre une livre de sucre dans de l'eau de fleur d'orange, lorsque tout sera fondu, vous le mettrez sur le feu pour le faire cuire, & vous le remuerez souvent, lorsqu'il commencera à cuire de façon à se crystalliser, vous le retirerez du feu, & mettrez vos deux onces de pâte de zeste de citron, avec demi-once de gomme adragante en poudre, & pour achever de parfumer les tablettes, vous mettrez quelques gouttes d'huile essentielle des odeurs qu'il vous plaira, comme cédra, bergamotte, canelle ou girofle, & lorsque tout sera mêlé, & que vos tablettes s'épaissiront, vous passerez une couche d'huile d'amande douce sur une feuille de papier, pour y mettre la pâte, vous étendrez également par-tout, & vous couperez les tablettes, quand il sera tems & comme vous voudrez.

Tablettes parfumées faites sans feu.

Faites dissoudre demi-once de gomme adragante dans l'eau superfine de fleur d'orange, & pilez quatre onces de fleur de jonquille fraîche cueillie; mettez peu.

à-peu une livre de poudre de ſucre, en pilant & broyant le tout enſemble, & achevez de l'humecter avec l'eau de fleur d'orange, dans laquelle vous aurez fait diſſoudre la gomme, & vous ajouterez vingt gouttes d'ambre gris : lorſque tout ſera bien incorporé, & que votre pâte aura une bonne conſiſtence, vous en formerez des tablettes, ſelon l'uſage, que vous laiſſerez ſécher à l'ombre : elles ſont propres à parfumer la bouche.

Ceux qui en voudront d'autres eſpeces, pourront les faire facilement, en mettant telles odeurs qu'il leur plaira, les faiſant cuire ou non : il faut raiſonner & combiner leur manuel & leurs recettes.

Lorſque l'on veut incorporer le ſuc de quelques acides, ſoit limon, citron, bigarade, verjus, ou grenade, il faut mettre le ſucre, fondre ſans eau, en le remuant toujours, & lorſqu'il ſera tout fondu, & qu'il bouillira, le retirer du feu : quand il ceſſera de bouillir, incorporez peu-à-peu le ſuc des acides, juſqu'à ce que votre mêlange ait un bon corps, & que cependant il ſoit aſſez maniable pour former les tablettes : elles ſont rares à cauſe de leur travail pénible; mais en revanche, elles ſont excellentes à la bouche : l'aigre & le doux font le délice de ceux qui les aiment, & le nombre en

eſt conſidérable. Il eſt fort difficile de ſortir promptement d'un Chapitre intéreſſant, quoïqu'on abrege le plus que l'on peut. J'ai abrége les paſtilles de goût, celles des parfums & celles à brûler, je n'ai fait aucune deſcription des moules, je n'ai dit qu'un mot ſur les couleurs, & ce mot ſuffira pour les tablettes; les couleurs ſont les mêmes : il me reſte à donner l'eſquiſſe des tablettes de guimauve ſi fort en uſage pour les rhumes. Pluſieurs Particuliers ſeront bien aiſe de pouvoir les faire; ce qui eſt facile.

Tablettes de Guimauve.

Nettoyez des racines de guimauve nouvellement ſorties de terre, enſuite mettez-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient molles, ſéparez-les de leur décoction, & mettez les dans un mortier de marbre, pour être réduite en pâte bien fine, laquelle vous paſſerez par un tamis renverſé, pour en avoir la pulpe, c'eſt-à-dire ce qui aura paſſé au travers du tamis, à force de remuer & preſſer avec une cuiller de bois plate pardeſſus.

Faites cuire après une livre & demie de ſucre fin dans ſix ou ſept onces d'eau-roſe, juſqu'en conſiſtence d'électuaire ſolide; mêlez y alors, hors du feu, quatre

onces de pulpe de guimauve, avec un bistorier : remettez la bassine sur un peu de feu, pour faire dessécher la matiere, en l'agitant toujours, & quand elle aura une consistence raisonnable, jettez la sur le papier huilé d'huile d'amande douce, & étendez-la avec le rouleau, & coupez-la en tablettes.

Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la toux, pour épaissir les sérosités qui tombent sur la poitrine : pour faire cracher, on en met une petite tablette fondre dans la bouche.

On fait aussi des tablettes de guimauve, sans feu, avec du sucre pulvérisé, que l'on réduit en pâte, dans un mortier, & avec suffisante quantité de pulpe de la racine de guimauve : on en forme des pastilles ou des rotules ; on les fait sécher à l'ombre.

Tablettes de Guimauve composées.

Prenez deux onces de la pulpe de racine de guimauve.

Trois gros de la semence de pavots blancs.

Trois gros de l'iris de Florence.

Trois gros de réglisse.

Trois gros de poudre adragante froide,

Une livre de ſucre blanc cuit dans de l'eau-roſe.

Pulvériſez enſemble l'iris, la régliſſe, la ſemence de pavot, & mêlez la poudre adragante froide; faites cuire le ſucre en conſiſtence de ſucre roſat, & mêlez-y, hors du feu, la pulpe, puis la poudre, pour en faire une pâte que vous étendrez ſur du papier huilé d'huile d'amande douce, & coupez-là par tablettes.

Elles ſont bonnes pour la toux la plus invétérée, pour l'aſthme & pour les poulmons: on en met fondre dans la bouche environ un gros. On peut encore faire ces tablettes ſans feu, en mêlant les poudres, avec le ſucre pulvériſé, & incorporant le tout en pâte, dans un mortier de marbre, avec ſuffiſante quantité de la pulpe des racines de guimauve, pour en former des tablettes: on pourroit encore les rendre déterſives, en y mêlant un ſcrupule de fleur de benjoin.

Toutes les paſtilles & les tablettes que j'ai données, ſont faciles à faire: on peut s'amuſer agréablement par la variété des odeurs, du goût & des couleurs; tout y eſt ſenſible, & parconſéquent tout flatte. Pour opérer, il faut obſerver tout ce qui eſt dit, ſur-tout des deux dernieres tablettes.

CHAPITRE XLIX.

Des Vinaigres de goût & d'odeurs.

Les vinaigres ne faiſoient pas autrefois des marchandiſes propres pour les Parfumeurs : l'uſage fréquent s'en eſt introduit depuis environ vingt-cinq ans, & la mode a augmenté pendant dix ou douze ans, & ſe ſoutient. Il faut convenir que les odeurs faites à l'eſprit-de-vin l'emporteront toujours ſur celles faites au vinaigre, quoique pluſieurs perſonnes de la premiere diſtinction en aient de petites caves garnies. Ces caves ſont des boëtes faites en dedans par compartimens, qui forment des trous quarrés, & dans chacun de ces trous, il y a une bouteillle de vinaigre diſtillé & parfumée, portant chacune une étiquette où eſt écrit le nom des choſes avec leſquelles on a diſtillé le vinaigre : il faut donc ſe conformer au goût du tems, & ſe mettre à portée de contenter le Public dans cette partie : d'ailleurs ces vinaigres peuvent avoir des vertus qui les rendent précieux à ceux qui les ont pour leur utilité.

C'eſt un vol que les Vinaigriers ont

fait aux Parfumeurs qui ont été obligés de l'endurer ſans rien dire. Pendant longtems ils leur ont laiſſé faire cette branche de commerce, ſans ſe mettre en peine de partager avec les Vinaigriers, & aujourd'hui même il y en a très peu qui ſoient aſſortis dans cette partie, la regardant comme une mode paſſagere; mais il y a déja vingt-cinq ansquelle dure, & on ne ſait ſi elle finira. Le fonds qu'il faut pour s'en aſſortir n'eſt pas conſidérable; il eſt aiſé de les parfumer ſoi-même, comme on le verra dans ce Chapitre, où je détaillerai les principales odeurs que l'on doit communiquer au vinaigre: j'en donnerai les recettes, pour faciliter les Parfumeurs & les Particuliers qui voudront s'amuſer à cette partie; il s'agit ſur-tout d'employer du meilleur vinaigre que l'on pourra trouver, qui ſoit fort, & n'ait aucune mauvaiſe odeur ni mauvais goût; car il en eſt du vinaigre comme des autres choſes: il y en a de mauvais, de bon & de très bon: c'eſt ce dernier qu'il faut employer.

Avant que d'entrer dans la diſtillation, je parlerai des vinaigres de goût, qui ſont en uſage dans les cuiſines & ſur les tables: ces infuſions ſont ſi faciles, que tout Officier de bouche peut les faire à ſon tems perdu, ſans déranger en aucune maniere ſes autres occupations, & il peut tirer ou

prendre

prendre à Paris du vinaigre ordinaire, ſans aucun goût ni odeur, & lui donner celui que les Maîtres aiment le mieux.

Ces vinaigres de goût ſont faits avec le ſureau; les fleurs d'œillet, les fleurs de roſes, les fleurs de capucines; & les feuilles d'eſtragon; j'entends avec une de ſes fleurs. Juſqu'à ce jour, on n'a pas compoſé des recettes compliquées, dans les vinaigres, & les plus en uſage ſont ceux faits avec le ſureau, les fleurs de capucines & les feuilles d'eſtragon.

Vinaigre de Sureau.

Prenez des fleurs de ſureau, que vous ferez à demi ſécher: il faut choiſir le tems où ces fleurs ſont dans leur vigueur; vous les ſéparerez de leurs branches, & vous les ferez ſécher ſur du papier; lorſqu'elles ſeront à demi-ſéches, vous en mettrez une livre dans une grande bouteille de verre; vous verſerez pardeſſus quatre pintes du meilleur vinaigre, bouchez exactement la bouteille, & expoſez-la au ſoleil pendant dix-huit ou vingt jours, au bout duquel tems, vous coulerez la liqueur à travers un linge que vous exprimerez: mettez dans la bouteille autant de nouvelles fleurs de ſureau ſéches que la premiere fois; verſez-y par deſſus la

liqueur coulée & exprimée, & l'ayant bouchée, remettez-en la digeſtion au ſoleil, comme auparavant, pour dix-huit ou vingt jours; enſuite coulez-la pour l'uſage: vous aurez un très bon vinaigre ſurat.

Vinaigre d'œillets.

Prenez des œillets, de la premiere ſéve, ne vous ſervez que des feuilles, point de vert, même coupez le blanc qui eſt au bout des feuilles de vos fleurs; mettez-en cinq quarterons dans une grande bouteille de verre, & verſez pardeſſus quatre pintes de très bon vinaigre; couvrez la bouteille fort exactement avec ſon bouchon, expoſez-la au ſoleil pendant vingt jours, enſuite paſſez & exprimez l'infuſion; remettez de nouveau cinq quarterons de nouvelles fleurs d'œillets épluchées, comme la premiere fois, verſez pardeſſus l'infuſion paſſée, bouchez bien la bouteille, & remettez-la de nouveau en digeſtion au ſoleil; pendant le même intervalle de tems, & après paſſez-le, & vous aurez le vinaigre d'œillet que vous conſerverez pour l'uſage.

Les fleurs d'œillets perdroient leur goût & leur odeur, ſi on les faiſoit ſécher: c'eſt pourquoi il faut les employer nouvellement cueillies.

Vinaigre de Rose rouge.

Cueillez dans le fort de la saison, en tems chaud, autant qu'il vous plaira de roses, ne prenez que les feuilles de ces fleurs; jettez le reste comme inutile, & faites-les sécher à l'ombre, dans des tamis, ou sur du papier blanc; vous les remuerez de tems en tems, pour les faciliter à se sécher; étant séches, vous en mettrez une livre dans une bouteille, & vous verserez pardessus quatre pintes du meilleur vinaigre que vous pourrez avoir, vous boucherez avec soin la bouteille, pour l'exposer au soleil pendant vingt jours; au bout du dit tems vous le passerez avec expression; alors mettez de nouveau une livre de roses rouges séches dans la bouteille, & pardessus votre infusion passée & exprimée; bouchez la bouteille pour l'exposer de nouveau au soleil, & la mettre en digestion le même intervalle de tems que la premiere fois, après passez-la; vous aurez un fort bon vinaigre, que vous garderez pour vous en servir au besoin: on nomme ce vinaigre le vinaigre rosat.

Vinaigre aux fleurs de Capucines.

Mettez une livre un quart de fleurs de capucines fraîches cueillies, dans une grande bouteille; verſez pardeſſus quatre pintes de très bon vinaigre; bouchez bien la bouteille, expoſez-la au ſoleil pendant quinze jours; après paſſez cette digeſtion avec expreſſion, & remettez de nouveau une livre & un quart de nouvelles fleurs de capucines, fraîches cueillies, & votre premiere infuſion exprimée avec les fleurs dans la même bouteille, que vous boucherez exactement, pour l'expoſer de nouveau au ſoleil, pendant quinze jours; après paſſez-le, pour le garder & vous en ſervir au beſoin.

Vinaigre d'Eſtragon.

Cueillez votre eſtragon, déramez les feuilles, mettez au rebut celles qui ſont au bas des tiges, ôtez les flétries, ne vous ſervant que des feuilles fraîches & vertes, mettez en cinq quarterons dans une grande bouteille, avec quatre pintes de très bon vinaigre, que vous expoſerez au ſoleil pendant trois ſemaines, au bout duquel tems, vous paſſerez l'infuſion avec expreſſion; vous remettrez dans

la bouteille cinq quarterons de feuilles d'eſtragon, & le vinaigre de la premiere infuſion; bouchez la bouteille; expoſez-la de nouveau au ſoleil pendant trois ſemaines, pour la remettre en digeſtion; paſſez-le enſuite pour le garder & vous en ſervir au beſoin.

Ces vinaigres ſont d'un très bon goût; ils ſervent aux cuiſines, & aux tables, chacun de ces vinaigres, porte le nom de la fleur avec laquelle il a infuſé.

Je n'aurois donné qu'une recette; & j'aurois indiqué les autres; deux raiſons m'ont déterminé à les donner toutes: la premiere, eſt le tems qu'il faut qu'ils reſtent expoſés au ſoleil; que le plus & le moins ſont préjudiciables à la bonté de ces vinaigres, ſelon les fleurs que l'on emploie.

La ſeconde eſt qu'il faut que ces fleurs ſoient employées les unes ſéches, les autres fraîches, & qu'il faut régler les recettes: car ſi on faiſoit ſécher l'œillet & les fleurs de capucines, même les feuilles d'eſtragon, vos vinaigres, au lieu d'aquérir du mérite, en perdroient.

Vinaigre diſtillé aux odeurs.

Les vinaigres odorans ſont en aſſez grand nombre; mais les recettes ſont ſi

variées pour la quantité de ce que l'on emploie, que de-là provient la différente bonté de ces vinaigres ; outre la précision des recettes, il faut distinguer celles qui ont besoin d'être mise en digestion, comme il faut les y mettre, combien de tems il faut qu'elles y restent, & savoir également celles qu'il faut distiller sur le champ.

On fait ces vinaigres aux huiles essentielles, pour l'économie ; mais ceux qui ne prennent pas garde au prix, pourvu qu'ils aient ce que l'on peut faire de mieux, doivent alors employer le fruit : c'est pourquoi je donnerai les deux recettes, afin que l'on n'ait rien à désirer dans cette partie, comme j'ai fait dans les autres parties de ce Traité.

Vinaigre à l'odeur du Cédra.

A l'huile essentielle.

Mettez dans une cucurbite six pintes de très bon vinaigre, avec six onces d'huile essentielle au cédra ; adaptez le chapiteau, luttez le bien, de même que le récipient ; posez l'alambic dans un bain-marie ; rafraîchissez souvent, & tirez-en cinq pintes : vous boucherez bien le récipient, & garderez le vinaigre, qui aura une très bonne odeur.

Au Fruit.

Rapez l'écorce de trente-ſix cédras, juſqu'à ce qu'il ne paroiſſe plus aucune marque où il y ait d'huile eſſentielle, que vous mettrez avec ſix pintes & chopine de vinaigre, en digeſtion pendant vingt-quatre heures, dans une cucurbitte bien bouchée, ſur de la cendre chaude; enſuite placez-la dans un bain-marie, pour en faire la diſtillation; & tirez cinq pintes: vous aurez un excellent vinaigre, qui aura une odeur admirable, & dont vous pourrez en toute ſûreté garnir les bouteilles, & les mettre dans les caves, pour fair l'aſſortiment des vinaigres à odeur : en continuant de même, vous aurez un aſſortiment complet.

Vinaigre d'odeur à la Bergamotte.

Mettez dans une cucurbite ſix pintes de bon vinaigre, avec quatre onces d'uile eſſentielle de bergamotte; placez-la dans un bain marie, adaptez le chapiteau & le récipient, lutez l'un & l'autre, faites un feu tempéré, rafraîchiſſez ſouvent, & vous tirerez cinq pintes, que vous conſerverez pour les amateurs.

Au Fruit.

Choisissez vingt-quatre belles bergamottes bonnes à confire, & vous les raperez jusqu'à ce qu'il ne reste plus à votre fruit que le blanc ; mettez vos rapures dans une cucurbite avec six pintes & chopine de bon vinaigre, que vous mettrez en digestion, sur de la cendre chaude pendant deux jours, & vous en ferez ensuite la distillation au bain-marie ; adaptez & lutez le chapiteau & le récipient ; faites un feu modéré, rafraîchissez souvent ; vous tirerez cinq bonnes pintes de vinaigre à la bergamotte, que vous garderez pour contenter les personnes de bon goût. Ce vinaigre ne doit être employé que pour aider à garnir les caves.

Vinaigre à l'Orange amere.

Il faut mettre dans la cucurbite six pintes de bon vinaigre, & huit onces d'huile essentielle d'oranges ameres, la placer dans un bain-marie, adapter le chapiteau & le récipient, faire un feu tempéré, rafraîchir souvent, & tirer cinq pintes ; vous aurez un très bon vinaigre à l'orange amere, que vous garderez pour le besoin.

Au Fruit.

Choisissez quarante huit belles oranges ameres prêtes à confire ; rapez la superficie de l'écorce, jusqu'à ce qu'il n'y reste aucune partie odorante, & que le reste de l'écorce reste blanc ; alors on mettra la rapure des oranges dans une cucurbite, avec sept pintes de vinaigre, que vous mettrez en digestion, pendant vingt-quatre heures, sur la cendre chaude ; placez l'alambic dans un bain-marie, pour en faire la distillation, après avoir adapté & luté le chapiteau & le récipient, faites un feu modéré, rafraîchissez souvent ; vous en tirerez cinq pintes, que vous mettrez au nombre des vinaigres très fins : il est propre à garnir les petites caves.

Vinaigre à l'odeur de l'Orange de Portugal.

Garnissez une cucurbite avec six pintes de très bon vinaigre, & sept onces d'huile essentielle d'orange de Portugal, pour en faire la distillation au bain-marie, après avoir adapté & lutté le chapiteau, & rafraîchi souvent, vous en tirerez cinq pintes ; vous aurez un très bon vinaigre à l'orange de Portugal, que vous conserverez pour l'usage.

Au Fruit.

Choisissez, dans leur parfaite maturité, quarante deux belles oranges de Portugal, que vous raperez comme il est dit ci-dessus aux autres fruits, & vous les mettrez dans une cucurbite, avec sept pintes de bon vinaigre, pour être mis en digestion, sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, & ensuite en faire la distillation au bain-marie, ayant soin de bien rafraîchir & de ménager le feu qui ne sera pas trop ardent; vous tirerez cinq pintes de cette distillation, que vous boucherez bien pour le garder, afin d'être assorti en tout ce qu'il y a de plus fin dans les vinaigres : le parfum de celui-ci est des plus agréables.

Vinaigre à l'odeur de Limon.

Garnissez une cucurbite avec six pintes de bon vinaigre, & sept onces d'huile essentielle au limon; placez-la dans le bain-marie; luttez le chapiteau & le récipient, modérez le feu, & tirez-en cinq pintes, que vous boucherez bien : conservez pour le besoin ce vinaigre qui est très bon.

Au Fruit.

Il faut choiſir quarante-deux beaux limons, ſans mêlange de citron ; les raper, comme il eſt dit des fruits ci-deſſus ; mettre la rapure dans une cucurbite, avec ſept pintes de bon vinaigre, pour être mis en digeſtion, ſur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, pour en faire enſuite la diſtillation au bain-marie, luttant bien exactement le chapiteau & le récipient, tempérant le feu, & rafraîchiſſant ſouvent : vous en tirerez cinq pintes, que vous conſerverez, pour garnir vos caves : ce vinaigre excelle en odeur.

Vinaigre à l'odeur du Citron.

Mettez dans une alambic, ſix pintes de bon vinaigre, avec huit onces d'huile eſſentielle au citron, que vous poſerez dans un bain-marie ; adaptez & luttez le chapiteau & le récipient ; conduiſez-le au feu tempéré, rafraîchiſſez bien ; lorſque vous en aurez tiré cinq pintes, vous arrêterez l'opération, & vous conſerverez votre vinaigre au citron pour le beſoin : il ſera fort bon.

Au Fruit.

Choisissez quarante-huit beaux citrons, faites ensorte, si vous pouvez, que ce soit de ceux de Portugal, parcequ'ils sont les meilleurs; rapez-les, & mettez-les dans une cucurbite, avec sept pintes de très bon vinaigre; pendant vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous la placerez dans le bain-marie, pour en faire la distillation à un feu tempéré; ayez soin de bien lutter, & bien rafraîchir, pour avoir cinq bonnes pintes de vinaigre au citron, propre à garnir les petites caves.

Vinaigre ambré.

Mettez dans une alambic, six pintes de vinaigre, avec trois onces de quintessence d'ambre; quatre gros de quintessence de civette, & vingt grains de quintessence de musc; couvrez l'alambic de son chapiteau; luttez-le bien, & placez-le dans un bain-marie, pour en faire la distillation, rafraîchissez souvent, & arrêtez, lorsque vous aurez tiré cinq pintes, que vous garderez pour les amateures de l'ambre: il ne faut en mettre dans les caves assorties, que pour ceux qui voudront en avoir.

Si l'on vouloit faire le vinaigre ambré avec l'ambre même, on pileroit dans un mortier de bronze, que l'on feroit chauffer, une once d'ambre gris, deux gros de civette, & deux scrupules de musc ; & lorsqu'il seroit broyé, on verseroit dans le mortier environ un poisson de vinaigre chaud, que l'on broyeroit tout ensemble, & après versez ce mêlange dans un vaisseau de verre où il y aura déja six pintes de bon vinaigre, lequel on bouchera bien, & on le mettra en digestion, pendant un mois, & après on le distillera au bain-marie ; luttez bien son alambic, rafraîchissez souvent, & tirez-en cinq pintes.

Si on vouloit le faire à l'ambre gris seul, on en mettroit deux onces, observant la même conduite que ci-dessus ; pour la civette seule une once, & pour le musc, on employera quatre gros, lesquels foisonneront tout au moins autant que les deux onces d'ambre.

Vinaigre à l'odeur de la fleur d'Orange.

Prenez trois livres de belles fleurs d'oranges nouvellement cueillies, au fort de la saison de cette fleur, mettez les toutes sans être épluchées, & dans leur entier, dans une grande bouteille, & vous

verſerez pardeſſus ſept pintes du meilleur vinaigre en odeur & en force, à cauſe des phlegmes de la fleur d'orange; ne pouvant pas la faire ſécher, on perdroit les trois quart de ſon parfum, & le plus précieux : on pourroit bien employer à la place de la fleur d'orange, le néroli; mais comme il eſt fort rare & fort cher; il n'eſt preſque pas poſſible de pouvoir le mettre en uſage dans cette partie, à cauſe de l'infériorité du vinaigre en odeur, comparé avec celui qui eſt fait avec la fleur même, & employant la fleur, on gagne cent pour cent quand au prix, & à la bonté : on ne peut donc employer autre choſe que la fleur, pour avoir du vinaigre à la fleur d'orange, & pour ſoutenir l'échec que les phlegmes font aux acides du vinaigre : il faut employer le plus violent.

Votre bouteille garnie des fleurs & du vinaigre, vous l'expoſerez au ſoleil, pendant un mois, & la laiſerez en digeſtion; au bout de ce tems, vous mettrez le tout dans une cucurbite couverte de ſon chapiteau bien lutté, que vous placerez dans un bain-marie; adaptez le récipient, menagez le feu, & rafraîchiſſez ſouvent; lorſque vous en aurez tiré cinq pintes, vous les boucherez bien, pour garnir vos caves : ce vinaigre à la fleur d'orange ſera excellent.

Vinaigre à la Lavande.

Prenez de la lavande fraîche cueillie dans le fort de la ſaiſon ; déramez les fleurs, & faites-les ſécher à l'ombre, ſur du papier blanc, remuez-les, de peur qu'elles ne s'échauffent : c'eſt à quoi cette fleur eſt ſujette, & lorſqu'elles ſeront ſéches, vous en mettrez deux livres dans une grande bouteille, & pardeſſus ſept pintes & chopine de vinaigre ; expoſez au ſoleil, pendant trois ſemaines ; mettez enſuite le tout dans une cucurbite, adaptez & luttez le chapiteau, & le récipient ; placez votre alambic dans un bain-marie, faites un petit feu tout le tems de la diſtillation, de crainte que la lavande, en montant, ne tombe dans le récipient ; ſi cela arrivoit, votre opération deviendroit inutile ; car il faudroit le repaſſer par l'alambic ; ce qui vous occuperoit plus longtems ; le produit ſeroit plus petit, & le vinaigre moins bon : ces raiſons ſont plus que ſuffiſantes, pour engager à conduire cette diſtillation à petit feu ; lorſque vous en aurez cinq pintes, vous ceſſerez, & conſerverez ce vinaigre pour garnir vos petites caves : il remplira bien ſa place par la bonté.

On peut faire ce vinaigre à la lavande,

avec l'huile eſſentielle de cette fleur : l'opération ſera plus prompte; il ne s'agit que de mettre dans l'alambic ſix onces d'huile eſſentielle de lavande, & ſix pintes de vinaigre diſtillé au bain-marie, au feu tempéré, & en tirer cinq pintes.

Vinaigre au Romarin.

Dans le tems que le romarin eſt en fleur, cueillez-en les fleurs & ſommités faites-les enſuite ſécher à l'ombre, en les remuant de tems en tems, & lorſqu'elles ſeront ſéches, mettez-en deux livres dans une bouteille de verre, avec ſept pintes & chopine de bon vinaigre; ayant bien bouché la bouteille, vous l'expoſerez au ſoleil, pour un mois, & après ce mois de digeſtion, vous mettrez le tout dans une cucurbite, placée dans un bain-marie, adaptez le chapiteau & le récipient, bien luttés l'un & l'autre, conduiſez la diſtillation à petit feu, pour les raiſons dites à l'article de la lavande; lorſque le réfrigérant ſera chaud, vous aurez ſoin de le changer d'eau, d'en mettre de la froide; quand vous aurez cinq pintes, vous ceſſerez l'opération, & remplirez des petites bouteilles, pour aider à aſſortir vos petites caves.

On peut, au défaut des fleurs, ſe con-

tenter des ſommités de romarin, en en mettant deux livres & demie ; ce qui eſt une demi-livre de plus, que lorſque l'on met l'un & l'autre.

On peut auſſi faire ce vinaigre uniquement aux fleurs de romarin ; alors une livre & demie de fleur ſuffiront ; vous ne laiſſerez infuſer au ſoleil que quinze jours: on laiſſe un mois en digeſtion, à cauſe des ſommités de cette plante.

On peut de même faire ce vinaigre à l'huile eſſentielle de cette plante, en mêlant ſix onces de quinteſſence de romarin, & ſix pintes de bon vinaigre dans un alambic, pour en faire la diſtillation au bain-marie, à feu tempéré, & bien rafraîchir : on en tirera cinq pintes.

Vinaigre au Thym.

Déramez autant qu'il vous plaira les fleurs du thym, que vous ferez ſécher à l'ombre ; obſervez que ce ſoit au fort de la ſaiſon, dans un tems ſec & chaud ; lorſque vos fleurs ſécheront, ayez ſoin de les remuer, de tems en tems, & quand elles ſeront ſeches, mettez-en deux livres & demie dans une grande bouteille de verre, avec ſept pintes & chopine de bon vinaigre ; laiſſez ces matieres en digeſtion, en les expoſant au ſoleil, pen-

dant quinze jours ; enſuite mettez le tout dans un alambic, que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la diſtillation ; après avoir bien lutté le chapiteau & le récipient, conduiſez à petit feu, & tirez cinq pintes, que vous aurez ſoin de garder, pour remplir vos petites caves ; ce vinaigre eſt d'une très bonne odeur.

On peut auſſi faire du vinaigre au thym, avec l'huile eſſentielle de cette fleur, en mettant huit onces d'huile eſſentielle de thym, dans un alambic, avec ſix pintes de très bon vinaigre, pour en faire la diſtillation au bain-marie, à un feu tempéré, & bien rafraîchir, lorſque vous en aurez cinq pintes, vous ceſſerez l'opération, & vous garderez ce vinaigre pour l'uſage.

La plûpart de ceux qui font ces vinaigres à odeurs, n'emploient que les huiles eſſentielles, parcequ'elles ſont plus commodes: on les fait dans le tems où l'on en a beſoin ; mais quand on veut ſatiſfaire les goûts fins, on met tout en uſage pour y réuſſir, ſoit par la peine, ſoit par la dépence : c'eſt par-là que l'on acquiert de la réputation.

Vinaigre au Serpolet

Il faut cueillir du ſerpolet, le déramer

& le faire sécher à l'ombre, sur du papier, le remuant de tems en tems, & lorsqu'il sera sec, en mettre deux livres & demie dans une grande bouteille de verre, avec six pintes de très bon vinaigre; laissez-le en digestion pendant quinze jours, en l'exposant au soleil; au bout du quel tems, mettez le tout dans un alambic, que vous placerez au bain-marie; adaptez le chapiteau & le récipient, luttez avec soin l'un & l'autre; faites un petit feu, rafraîchissez souvent, & tirez-en cinq pintes, que vous employerez à garnir vos caves.

On fait à Paris plus souvent du vinaigre à l'huile essentielle du serpolet, qu'avec le serpolet même : en voici la raison; c'est que cette plante est assez rare, & qu'elle n'a pas les qualités requises pour être employée, comme dans les pays chauds, où elle est bonne par excellence, comme en Languedoc, en Provence, aux environs des côtes maritines de la Méditerranée. Voilà pourquoi on employe à Paris par préférence l'huile essentielle du serpolet. Mettez dans un alambic huit onces d'huile essentielle de serpolet, avec six pintes de très bon vinaigre, pour en faire la distillation au bain-marie, à un petit feu, en rafraîchissant souvent; & lorsque vous en aurez cinq pintes, lais-

ſez la diſtillation, & gardez ce vinaigre pour vous en ſervir dans le beſoin, même pour aider à remplir les petites caves, ſi on ne peut mieux faire.

Vinaigre aux Epices.

Ces Vinaigres ſont les derniers que l'on a mis en pratique; il ne ſont pas ſi riches en parfum, que ceux que nous avons donnés; le vinaigre les abſorbe par ſon odeur forte : il faut cependant en faire pour ceux qui en veulent abſolument. Ces vinaigres ne peuvent ſe faire à l'huile eſſentielle des épices, à cauſe de leur exceſſive chereté : il faut donc de toute néceſſité les faire aux épices mêmes.

Vinaigre de Canelle.

Choiſiſſez une livre de fine canelle, que vous réduirez en poudre ſubtile, & mettez-la dans une grande bouteille de verre, avec ſix pintes de bon vinaigre; bouchez exactement la bouteille, expoſez-la au ſoleil pendant un mois, ayant ſoin de l'ôter en tems de pluie, & de la remuer une fois par jour. Si par hazard vous étiez obligé de faire ces vinaigres dans les courts jours d'hyver, vous mettriez votre digeſtion dans du fumier, &

encore il ſaudroit que ce fût dans un endroit chaud, & vous le laiſſeriez toujours un mois en digeſtion, au bout duquel tems, vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous placerez dans un bain-marie; adaptez & luttez le chapiteau & le récipient, faites un feu ordinaire; rafraîchiſſez ſouvent, & vous tirerez cinq pintes de vinaigre: vous n'en mettrez qu'à ceux qui en demanderont dans leur caves; autrement on pourroit y trouver à redire, à cauſe du peu d'odeur.

Vinaigre au Girofle.

Cet épice eſt celui qui foiſonne le plus, l'orſqu'il n'eſt pas altéré: c'eſt pourquoi il faut le choiſir avec les qualités que j'ai ſouvent indiquées dans ce Traité & dans celui de la Diſtillation: pilez-en huit onces en poudre fine, que vous mettrez dans une bouteille de verre, & pardeſſus, ſix pintes de très bon vinaigre; bouchez-la exactement, & expoſez-la au ſoleil, pendant un mois; vous l'agiterez tous les deux, & la retirerez les jours de pluie; ſi c'eſt dans l'hiver, vous la mettrez en digeſtion dans du fumier, & au bout du mois, vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous placerez dans un bain-marie, couvrez-le de ſon chapiteau, bien

lutté, comme ſon récipient, à un feu ordinaire, rafraîchiſſant ſouvent: lorſque vous en aurez cinq pintes, vous ceſſerez l'opération, & vous conſerverez ce vinaigre au girofle pour les Amateurs de cette odeur.

Pour faire du vinaigre à la muſcade, vous choiſirez douze onces de bonnes noix muſcades, que vous réduirez en poudre, & vous opérerez pour le reſte, comme il eſt dit ci-deſſus à l'article de la canelle & celui des clous de girofle.

Pour faire le vinaigre au macis, vous pilerez douze onces de macis bien choiſi, & vous vous conduirez pour le reſte, comme aux articles de la canelle & au girofle.

Je n'ai preſcrit à toutes les recettes des vinaigres, que d'en tirer cinq pintes; cette quantité peut être trop petite pour les uns, & trop grande pour les autres, ſelon ceux qui s'en occuperont, & ſelon les circonſtances; mais on peut réduire & augmenter les recettes, ſelon le beſoin que l'on en a: on eſt sûr de réuſſir, pourvu que l'on ſe conduiſe conformément à ce que j'ai indiqué à chaque vinaigre en particulier.



CHAPITRE L.

Des Bains.

L'USAGE des bains eſt ancien. On les prend ou par propreté, ou par remede.

Je vais indiquer les premiers, laiſſant aux Médecins leurs ſoins ordinaires pour le rétabliſſement de la ſanté. Comme la propreté eſt, pour ainſi dire, l'aliment de la peau, & qu'elle contribue en quelque façon a la ſanté, il eſt néceſſaire de ſe baigner. Chacun ſe fait une regle particuliere pour les bains. Les uns en prennent un tous les huit jours, d'autres tous les quinze jours, d'autres tous les mois, & pluſieurs tous les ans, pendant huit ou dix jours de ſuite, dans un des tems le plus propre pour le faire.

On peut prendre les bains chez ſoi ou chez les baigneurs, où l'on trouve toutes les commodités ſans embarras, & où on fait les opérations dépilatoires ſans aucun danger. Cependant pluſieurs préferent ceux que l'on appelle domeſtiques, parceque l'on peut les prendre ſans ſortir de chez ſoi.

Il y a de trois ſortes de bains. Le pre-

mier, eſt celui où tout le corps eſt dans l'eau juſqu'au col : le ſecond, le demi-bain, où le corps aſſis, n'a de l'eau qu'un peu au-deſſus du nombril ; & le troiſieme, eſt pour les pieds, où on n'a de l'eau que juſqu'au mollet de la jambe.

Préparation pour le Bain.

Prenez quatre onces d'amandes douces mondées, une livre d'énula-campana, une livre de pignon ; quatre poignées de ſemences de lin, une once de racine de guimauve, une once d'oignons de lis ; broyez & réduiſez ces choſes en pâte, faites-en trois ſachets ; à un des ſachets mettez la moitié de la pâte, & l'autre moitié en deux ſachets ; obſervez qu'il faut mettre une poignée de ſon dans les petits ſachets ; & deux poignées dans le grand ; cela fait, mettez chauffer de l'eau de riviere, principalement de celle qui eſt paſſée ſous la roue de moulin, ſuffiſamment pour un bain, & lorſqu'elle ſera chaude à propos, vous la jetterez dans la cuve, la perſonne qui prendra le bain, s'aſſoiera ſur le grand ſachet, elle ſe ſervira des deux autres pour s'en frotter le corps : on peut mettre dans ce bain les ſenteurs qui ſeront les plus agréables, comme ſont les eaux de fleur d'orange, les eaux des fruits

fruits à écorces, comme cédra, bergamotte, ou des autres de la même eſpece; les eaux des plantes aromates ſont fort en uſage; l'ambre même pour ceux qui aiment cette odeur, le ſtorax & le benjoin rendent auſſi une odeur fort agréable : par ce moyen, on ſe rendra le corps blanc, net & exempt de mauvaiſe odeur.

On peut, ſi l'on veut, faire la compoſition ſuivante, pour s'en ſervir dans le bain.

Prenez un gros d'encens, ſix gros de ſpicnard, & ſept gros de myrthe; pulvériſez ces choſes en poudre très fine, & incorporez les avec les huiles de myrtille, de coings ou de nénuphar; formez-en de petites boules, avec leſquelles vous vous frotterez tout le corps, lorſqu'il ſera dans le bain. Ces boules ſont propres à décraſſer & blanchir la peau, & elles lui laiſſent une odeur agréable.

On emploie dans le bain, des ſavons préparés & quelques pâtes ſervant aux mêmes uſages. J'ai donné dans cette Partie de quoi ſatisfaire la ſenſualité de l'odorat, les moyens efficaces pour nettoyer & blanchir la peau, donner de l'éclat au teint, & tout ce qui peut contribuer à la beauté.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES ET ARTICLES
CONTENUS DANS CE VOLUME.

Fin de la Table.

